

MENY

⚡ TAGET UR "PROPPSKÅPET"

| | | | |
|--|--------|--|----------|
| 16 AMPERE Potatis, rökt kummel, sikrom Räka, majonäs, dill, brioche Lax, forellrom, pepparrot, kavring | 155 KR | 25 AMPERE Lax, forellrom, pepparrot, kavring Pärllhöna, gröna enbär, matchacremré Fläksida, ärta, wasabi, kål Manchego, morcilla, färskost Ibericosalami, hasselnöt, svamp | 245 KR |
| 20 AMPERE Pärllhöna, gröna enbär, matchacremré Räka, majonäs, dill, brioche Manchego, morcilla, färskost Potatis, rökt kummel, sikrom | 195 KR | Lite bättre O.P. Andersson, Gammal Norrlands Akvavit Linie Aquavit, Snällersöds Bokhållarens | 40kr/2cl |

⚡ DELI

| | | | |
|--|----------------------------------|--|------------------|
| BOE "RÅBIFF ORIGINAL" Råbiff på högre med tryffelmajonäs, rödlök, rödbeta, dijonaise, kapris, olivolja samt potatischips. Lite bättre - Aalborg Akvavit 80kr/4cl | 155 KR DUBBEL 245 KR | CHARKUTERI OCH OST "HÖGSPÄNNING" Chark 60 g, oliver, kronärtskocka Ost 60 g, marmelad, husåknäcke | 125 KR 135 KR |
| SNACKS Marinerade grekiska oliver Grillad kronärtskocka Pimento med färskost Iberico Chips/Tryffelchips | 35 KR 35 KR 35 KR 35 KR | DELIBRICKA Chark 60 g Ost 60 g Oliver, kronärtskocka, husåknäcke | 165 KR |

⚡ VARMKÖK "3 FAS"

| | | | |
|--|--------|---|--------|
| ÄNGAMAT "GNOCCHI SKRÄDMJÖL" Säsongskörd av grönsaker och ekmusling i rotfruktsvelouté med Svarta Sara samt skrädmjölsgnocchi och kryddörter. | 225 KR | PIGGVAR "BLACK AND WHITE" Smörbakad piggvar med blomkålsvariation, svartkål, hösttryffel, blomkålsky samt störrom 10 g. | 345 KR |
| BLOMKÅL "BLACK AND WHITE" Råstekt blomkål med blomkålscremé, blomkålscouscous, stekt halloumi, svart kål, hösttryffel samt blomkålsky. | 245 KR | ANKA "CITRUS PEPPAR" Stekt ankbröst med mirabelleplommon, lavendel, pepparsky, kungsmussling, asiatiska grönsaker | 265 KR |
| SEJ "NORDSJÖ EXTRA" Ångad rimmad sejrygg med ört och skaldjurssmör, sötmajscremé, havssparris, hummer, mussla samt pilgrimsmussla i havsgrädda. | 295 KR | CUVETTE "GORGONZOLA D.O.P" Cuvette biff 54 grader med bakade tomater, rökt lök, fänkål, kryddpanko samt gorgonzolacreme och stesky. | 295 KR |
| Allergier? Fråga oss om vad maten innehåller | | PATA NEGRA "NOUEVO PAELLA 2.0" Stekt pata negra secreto med chorizo, gårdskyckling, råstekt hummer, pilgrimsmussla, padrone tomat, Pimentomajonäs, skaldjursbuljong | 295 KR |

⚡ DESSERT "1 FAS"

| | | | |
|--|-------|--|----------|
| CRÈME BRÛLÉE 1,2 dl grädda - 0,6 dl mjölk - 30 g socker 30 g äggula - 1/4 skrapad vaniljstång | 95 KR | HAVTORN "CHOKLAD TRIO" Syrlig havtornspuré med chokladganachekaka, manjaricremé, vit choklad och vispad grädda. | 95 KR |
| BLÅBÄR "DRÖMTÄRTA CHEESECAKE" Vaniljrulltårta med limecurd, blåbärssylt, färska blåbär, len crème på gräddfärskost samt kolakex. | 95 KR | PRALINER "VÄRLDENS BÄSTA I SÄRKLASS" 8 olika smaker från Marie på Naturpralinen i Sysseleback, Värmland. | 29 KR/ST |

