

## STARTERS

Oxtartar 14,00€  
*med tryffelmajonnäs, picklade kantareller  
och tranbär*

Härkätartar  
*tryffelimajoneesi, pikkelöity kantarelli  
ja karpalo*

Steak tartare  
*with truffle mayonnaise, pickled chanterelle  
and cranberry*

Hummersoppa 13,50€  
*med citronkräm och handskalade räkor*

Hummerikeitto  
*sitruunakreemi ja käsinkuoritut katkaravut*

Lobster soup  
*with lemon crème and hand peeled shrimps*

Kallrökt lax 13,00€  
*med västerbottenpotatiskräm,  
fänkål och äppel*

Kylmäsavustettu lohi  
*västerbottenjuusto-perunakreemi,  
fenkoli ja omena*

Cold smoked salmon  
*with västerbotten cheese potato crème,  
fennel and apple*

Svamptoast 12,50€  
*med prosciutto och parmesan*

Sienitoast  
*prosciutto ja parmesaani*

Mushroom toast  
*with prosciutto and parmesan*

*Available as vegetarian & vegan*

Pankopanerad getost 9,00€  
*med äppel- och kanelkompott*

Pankopaneroitu vuohenjuusto  
*ja omena-kanelikompotti*

Panko coated goat cheese  
*with apple and cinnamon compôte*

## MAIN COURSES

Saltstekt röding 29,00€  
*med rökt potatispuré, inkokt fänkål  
och skumvinssås*

Suolapaistettu nierriä  
*savustettu perunapyree, pikkelöity fenkoli  
ja kuohuviinikastike*

Salt fried char  
*with smoked potato purée, soused fennel  
and sparkling wine sauce*

Iberico presa 26,50€  
*med batatpuré, rostad jordärtskocka  
och timjan-vitlök rödvinssås*

Iberico presa  
*bataattipyree, paahdettu maa-artisanokka  
ja timjami-valkosipuli punaviinikastike*

Iberico presa  
*with sweet potato purée, roasted Jerusalem  
artichoke and thyme garlic red wine sauce*

Grillad flank steak 30,00€  
*med smashed parmesanpotatis,  
chimichurri och grillad tomat*

Grillattu flank steak  
*murskattu parmesaaniperuna,  
chimichurri ja grillattu tomaatti*

Grilled flank steak  
*with smashed parmesan potato,  
chimichurri and grilled tomato*

Pumpa kornotto 23,00€  
*med getost, honungsrostade gulbetor  
och spenat*

Kurpitsa ohratto  
*vuohenjuusto, hunajapaahdettu keltajuuri  
ja pinaatti*

Pumpkin barleyotto  
*with goat cheese, honey roasted golden beets  
and spinach*

Veckans klassiker  
*Be om mer information av personalen*

Viikon klassikko  
*Pyydä lisätietoja henkilökunnalta*

This weeks classic  
*Ask the staff for more information*

## DESSERTS

Chokladtryffelkaka 11,00€  
*med havtornsmousse och blåbärssorbet*

Suklaatryffelkakku  
*tyrnimousse ja mustikkasorbetti*

Chocolate truffle cake  
*with sea buckthorn mousse and blueberry sorbet*

Pavlova 11,00€  
*med äppelkompott och kanderade nötter*

Pavlova  
*omenakompotti ja kandeerattu pähkinä*

Pavlova  
*with apple compôte and candied nuts*

Tiramisu 11,00€  
*och körsbärskompott med rom och vanilj*

Tiramisu  
*ja vanilja-rommi kirsikkakompotti*

Tiramisu  
*with vanilla and rhum cherry compote*

Affogato 7,00€  
*espresso och vaniljglass*

*espresso ja vaniljajäätelö*

*espresso and vanilla ice cream*

Sorbet 5,00€

*blåbärssorbet*

*mustikkasorbetti*

*blueberry sorbet*

