

# FÖRRÄTTER

## PLOCKTALLRIK

Bresaola, Fävikare, Älgsalami, Tryffelsalami, mammut oliver, Brie och Manchego.  
Bresaola, fävikare, moose salami, tuffle salami brie, manchego cheese and olives.

179:–

Dryckesrekommendation: Revsunds IPA

## GRATINERAT VITLÖKSBRÖD

Mozzarellagratinerat ciabattabröd serveras med aioli.  
Garlic bread with mozzarella cheese served with aioli.

94:–

Dryckesrekommendation: Indian Pale Ale Jämtlands Bryggeri / Jack Daniel´s

## CHÈVRE

Fransk Chevré serveras på salladsbädd med rödbetor, sesamdressing, valnötter, balsamico och honung.  
Chevré served on salad with beerroot, walnuts and honey.

109:–

Dryckesrekommendation: Brooklyn Lager / Gammel Opland

## KANTARELLSOPPA MED RÖKT RENHJÄRTA

Serveras med rökt renhjarta samt levainbröd.  
Chanterelle soup served with local smoked reindeer heart and toast.

129:–

Dryckesrekommendation: Jämtlands Indian Pale Ale / Linie Aquavit

## RÅBIFF PÅ OXFILE´

Begränsad tillgång / Limited access

Svensk färsk oxfile´ serveras med kapis, senapsskräm, cornichons, röd lök, äggula.  
Tartar served with caper, mustard crème, pickles, union and yolk.

90 gr 169:–

Dryckesrekommendation: Glas Barbera / Cada Dia IPA / Linie Aquavit

## OSTBRICKA 2share

Brie, ädel, manchego, chevré, druvor, 2 rescue sirap, frökex, grissini.  
Brie, blue cheese, manchego, chevré, grapes, 2 rescue sirap and biscuits.

239:–

Dryckesrekommendation: Flagstone Dragon Tree

Har ni allergi eller särskilda önskemål prata med någon av oss i personalen.

Any allergies or special requests, talk with any of us in the staff.

Vi använder laktosfri mjölk, grädde, smör, philadelphiaost och smetana.

# VARMRÄTTER

Till alla rätter kan ni byta ut potatis till vår chief sallad eller köpa till som extra.

## TOURNEDOS

Svensk färsk oxfilé (+180gram) serveras med pepparsås med touche av Dalwhinnie whisky samt potatisgratäng.  
Swedish filé of beef, pepper sauce with touch of Dalwhinnie whisky, served with potato gratin.

379:–

Dryckesrekommendation: Glas Flagstone / Flaska Amarone / Dalwhinnie 15 år

## RENINNERFILÉ FRÅN JÄMTLAND

Från Tossåsen, Offerdal, Kall och Hotagens Sameby.

Serveras med kantarellsås, whiskymarinerade lingon samt potatisgratäng.  
Local filé of reindeer served with chanterelle sauce, whiskymarinated lingonberries and potato gratin.

389:–

Dryckesrekommendation: Glas Flagstone / Flaska Parducci Zinfandel/ Benriach Sherry 12 år

## DALWHINNIE ´S CHÂTEAU BRIAND

Svensk färsk oxfilé (+180gram) serveras med vår variant av tryffelsås samt pommes frites.  
Swedish filé of beef, our version of truffle sauce served with french fries.

389:–

Dryckesrekommendation: Glas Barbera / Flaska Brunello Di Montalcino / Glenfiddich 15 år

## TIMJAN MARINERADE TZAYBITAR

Serveras med chief sallad, sesamdressing, kantarellsås samt pommes frites.  
Served with chief salad, sesamdressing, chanterelle sauce and french fries.

189:–

Dryckesrekommendation: Glas Ripasso / Flaska Chateau La Nerthe Neuf-du-Pape / Glenfiddich 12 år

## RÖDINGFILÉ

Serveras med chief sallad, vitvinssås samt potatisgratäng.  
Filé of char with chief salad, white wine sauce and potato gratin.

289:–

Dryckesrekommendation: Glas Chablis / Flaska Black Stallion Chardonnay / The Macallan 12 år

## BBQ PENSLAD OXFILÉ

2 bitar Svensk färsk oxfilé (+120g st) serveras med mild chilibea samt pommes frites.  
2 pieces of Swedish filé of beef (+120g each) served with mild chili bearnaise and french fries.

379:– (1 bit 239:–)

Dryckesrekommendation: Glas Parducci Zinfandel / Flaska Black Stallion Cabernet Sauvignon / Macallan 18 år

## VEGAN

Chief sallad, rödbetor, balsamico, oliver, cocktailtomat, salsa, vego färs i svampsås samt nachos.  
Chief salad, beerroot, balsamico, olives, tomato, salsa, vego mince in mushroom sauce and nachos.

189:–

Dryckesrekommendation: Glas Shiraz / Flaska Domain de Mayrac Enigma / Kavalan Port Finish

Byte till friterad sötpotatis/Change to sweet potato fries 25:– Extra tillbehör/Side order 18:–  
Chief sallad asian style 35:–  
Napolitana sallad, lök, cocktailtomat, paprika samt sesamdressing.

# VARMRÄTTER

## ISLAYBURGARE serveras medium well

170g Svensk färsk mald oxfilé serveras med crispsallad, salsa, Islayglaze, vitlöksdressing samt pommes frites.  
170g local burger served with salad, salsa, Islayglaze, garlic dressing and french fries.

199:–

Dryckesrekommendation: Glas Flagstone / Guinness / Laphroag 18 år

## CHEESE & BACON BURGARE serveras medium well

170g Svensk färsk mald oxfilé serveras med crispsallad, cheddarost, bacon, bbq sås, mild chilibea samt pommes.  
170g local burger served with salad, cheddarcheese, bacon, bbq sauce, mild chili bearnaise and french fries.

199:–

Dryckesrekommendation: Glas Ripasso / Cada Dia / Maker´s Mark Bourbon

## KRÖGAREN´S BURGARE serveras medium.

170g Svensk färsk mald oxfilé serveras med crispsallad, cheddarost, bbq, avocado, mild chilibea samt parmesan pommes.  
170g local burger served with salad, cheddarcheese, bbq, mild chili bearnaise and parmesan french fries.

199:–

Dryckesrekommendation: Glas Flagstone / Guinness / Kavalan Port Finish

## GRILLAD KYCKLINGSANDWICH

Kycklingfilé från Guldfågel på toast med crispsallad, tomat, avocado, vitlöksdressing, bacon, mild chilibea samt pommes frites.  
Swedish chicken on toast with salad, tomato, garlic dressing, bacon, mild chili bearnaise and french fries.

189:–

Dryckesrekommendation: Glas Beronia / Staropramen / Springbank 10 år

## OXFILÉTOAST

Svensk färsk oxfilé (+120gr) på toast med bacon, serveras med pepparsås samt pommes frites.  
Swedish filé of beef on toast with tomato, bacon, pepper sauce and french fries.

229:–

Dryckesrekommendation: Glas Flagstone / Brooklyn IPA / Longrow 14 år

## RÅBIFF PÅ OXFILÉ MED POMMES Begränsad tillgång

Svensk färsk oxfilé serveras med kapis, senapskräm, cornichons, röd lök, äggula och pommes frites  
Tartar served with caper, mustard crème, pickles, union and yolk and french fries. Limited access

90 gr 189:–

Dryckesrekommendation: Glas Barbera / Cada Dia IPA / Linie Aquavit

## VÄSTERBOTTENPAJ

Serveras ljummen med chief sallad, sesamdressing, honung, valnötter samt smulad chevré.  
Ask our staff about pie, served lukewarm with chief salad, honey, walnuts and chevré.

169:–

Dryckesrekommendation: Glas Dusky Sounds / Reinklou No 4 / Talisker 10 år

## KRÖGARTOAST

**Begränsad tillgång, maträtten är ljummen.**

Bitar av Reninnerfilé på stekt toast med pepparotskräm, lingon samt pommes frites.  
Pieces of reindeerfilé on fried toast with horseradish cremé, lingonberries and french fries.

249:–

Dryckesrekommendation: Glas Waipara Hills / JB Steamer / Benriach Sherry 12 år

Byte till friterad sötpotatis/Change to sweet potato fries 25:– Extra tillbehör/Side order 18:–  
Chief sallad asian style 35:–  
Napolitana sallad, lök, cocktailtomat, paprika samt sesamdressing.

# DESSERT

## SALTED CARAMEL

Smulad vaniljdrom, vit choklad, salted caramelcreme, serveras med grädde.  
Vanilla biscuits, white chocolate, salted caramel creme served with cream.

94:-

Dryckesrekommendation: Ett glas Prosecco

## DALWHINNIE ´S CRÈME BRÛLÉE

Bränns av med Cassonade socker.

99:-

Dryckesrekommendation: Hjortronlikör med is.

## FROZEN CHEESECAKE

Serveras med citronsås.

Frozen Cheesecake with lemon sauce.

94:-

Dryckesrekommendation: Prosecco goes Limoncello.

## OSTBRICKA 2share

Brie, ädelost, manchego, chevré, druvor 2 rescue sirap, frökex, grissini.  
Brie, blue cheese, manchego, chevré, 2 rescue sirap and biscuits

239:-

Dryckesrekommendation: Flagstone Dragon Tree

## LAKRITS PANNACOTTA

Serveras med krossad Turkisk peppar.

Licorice pannacotta.

94:-

Dryckesrekommendation: Lemon Sour.

