

FÖRRÄTTER

CANAPÉ HIGHLAND

Röra på kallrökt lax, philadelphiaost och pepparrot, lingonsirap serveras på pumpernickelbröd.
A creamy medley of smoked salmon, philadelphia cheese, lingonberries and horseradish, served on dark bread.

119:-

PLOCKTALLRIK

Alspånsrökt karré, fävikare, älgalami, tryffelsalami, halkidkioliver, brie och manchego.
Smoked pork, fävikare, moose salami, tuffle salami brie, manchego cheese and halkidiki olives.

179:-

GRATINERAT VITLÖKSBRÖD

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

94:-

KALIXLÖJROM

Kalixløjrom serveras med smetana, röd lök och stekt levainbröd (surdegsbröd).
Kalix bleak roe served with sour cream, red onion and sourdough bread.

30 gram 225:-

CHÈVRE innehåller nötter

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

109:-

KANTARELLSOPPA MED RÖKT RENHJÄRTA

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

129:-

RÅBIFF PÅ OXFILÉ

Begränsad tillgång / Limited access
Svensk färsk oxfilé serveras med kapris, senapsskräm, cornichons, röd lök, äggula.
Tartar served with caper, mustard crème, pickles, union and yolk.

90 gr 149:-

OSTBRICKA 2share

Brie, ädelost, manchego, chevré, druvor, lingonsirap, hjortron, frökex, grissini.
Brie, blue cheese, manchego, chevré, lingonberry, clodberry and biscuits

239:-

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.