

# FÖRRÄTTER

## CANAPÉ HIGHLAND

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

109:-

## PLOCKTALLRIK

Bresaola från Norrbotten, rökt älgkorv och rökt renhjärta från Jämtland, mammutoliver, Gullrun, Manchegoost.  
Bresaola, locally smoked moose sausage, smoked reindeerheart, local cow's cheese, manchego cheese and mammoth olives.

179:-

## GRATINERAT VITLÖKSBRÖD

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

94:-

## KALIXLÖJROM

Kalixlökrom serveras med smetana, röd lök och västerbottenpaj.  
Kalix bleak roe served with sour cream, red onion and västerbotten pie.

30 gram 225:-

50 gram 295:-

## CHÈVRE

Fransk chevré President serveras på stekt toast som toppas med hjortron samt valnötter.  
Chevré served on fried toast topped with cloudberry and walnuts.

99:-

## KANTARELLSOPPA MED RÖKT RENHJÄRTA

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

129:-

## RÅBIFF PÅ OXFILÉ

Begränsad tillgång / Limited access  
Serveras med kapris, pepparotskräm, cornichons, röd lök, äggula.  
Tartar served with caper, horseradish crème, pickles, union and yolk.

90 gr 149:-

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 och crème fraîche.