

FÖRRÄTTER

PLOCKTALLRIK

Bresaola, Fävikare, Älgsalami, Tryffelsalami, 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 Chèvre serveras på salladsbädd med rödbetor, sesamdressing, valnötter, balsamico och honung.
Chèvre served on salad with beerrroot, walnuts and honey.

109:-

Dryckesrekommendation: Brooklyn Lager / Gammel Opland

KALIXLÖJROM

Begränsad tillgång / Limited access

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

30 gram 255:-

50 gram 375:-

Dryckesrekommendation: Glas Terra Serena Prosecco eller en flaska Louise Roederer

KANTARELLSOPPA MED RÖKT RENHJÄRTA

Serveras med rökt renhjarta från Jämtland samt levainbröd (surdegsbröd).
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 från Scan serveras med kapris, senapsskräm, cornichons, röd lök, äggula.
Tartar served with caper, mustard crème, pickles, union and yolk.

90 gr 189:-

Dryckesrekommendation: Glas Barbera / Cada Dia IPA / Linie Aquavit

OSTBRICKA 2share

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

239:-

Dryckesrekommendation: Flagstone Dragon Tree

CANAPÉ HIGHLAND

Röra på kallrökt lax, philadelphiaost, majonäs, pepparrot och hjortron serveras med smörstekt levainbröd.
A creamy medley of smoked salmon, philadelphia cheese, mayonnaise, horseradish and cloudberry served with bread.

139:-

Dryckesrekommendation: Reinklou No 6 / Linie Aquavit

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 från Scan (+180gram) serveras med pepparsås med touche av 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

SVENSK LAMMYTTERFILÉ MARINERAD I TIMJAN & WHISKY

Från Nyhlén & Hugosson i Luleå serveras med rödvinssås, aioli samt potatisgratäng.
Thyme & Whisky marinated lamb served with red wine sauce, aioli and potato gratin.

329:–

Dryckesrekommendation: Glas Waipara Hills / Flaska Chateauneuf-du-Pape Grand Veneur / Oban 14 år

RENINNERFILÉ FRÅN JÄMTLAND

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

389:–

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

DALWHINNIE 'S CHÂTEAU BRIAND

Svensk färsk oxfilé från Scan (+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 (sojaprotein)

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

189:–

Dryckesrekommendation: Glas Ripasso / Flaska Belcolle Barbaresco / Glenfiddich 12 år

RÖDINGFILÉ

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

299:–

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

BBQ PENSLAD OXFILÉ

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

379:– (1 bit 239:–)

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

VARMRÄTTER

ISLAYBURGARE serveras medium

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

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

199:–

Dryckesrekommendation: Glas Flagstone / Guinness / Kavalan Port Finish

GRILLAD KYCKLINGSANDWICH

Majskyckling från Guldfågel på toast med crispsallad, tomat, avocado, vitlöksdressing, bacon, tryffelmajonäs samt pommes frites.
Swedish chicken on toast with salad, tomato, garlic dressing, bacon, truffle mayonnaise and french fries.

189:–

Dryckesrekommendation: Glas Beronia / Staropramen / Springbank 10 år

OXFILÉTOAST

Svensk färsk oxfilé från Scan (+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.

239:–

Dryckesrekommendation: Glas Flagstone / Brooklyn IPA / Longrow 14 år

KYCKLING & CHÈVRE SALLAD

Majskyckling från Guldfågel, Fransk chèvre, sallad, tomat, lök, oliv, paprika, avocado, bacon samt sesamdressing.
Swedish chicken fillet, French chèvre, salad, tomato, onion, pepper, olive, avocado, bacon and sesam dressing.

189:–

Dryckesrekommendation: Glas Riesling/ Brooklyn IPA / Longrow 14 år

RÅBIFF PÅ OXFILÉ MED POMMES Begränsad tillgång

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

90 gr 209:–

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 Noon Gun / 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 crème, 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 vaniljdröm, vit choklad, salted caramelcrémé, serveras med vaniljglass.
Vanilla biscuits, white chocolate, salted caramel créme served with vanilla ice cream.

99:–

Dryckesrekommendation: Ett glas Prosecco.

HJORTRON CRÈME BRÛLÉE

Bränns av med Cassonade socker.
Cloudberry Crème Brûlée.

109:–

Dryckesrekommendation: Hjortronlikör med is.

DALWHINNIE CHOKLADTRYFFELTÅRTA

Valhronatårta med ett stänk av Dalwhinnie whisky serveras med vaniljglass.
Valhrona chocolate Truffle Cake with a dash of Dalwhinnie whisky and vanilla ice cream.

109:–

Dryckesrekommendation: Ett glas Prosecco.

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.

