

# MENYFÖRSLAG

## FÖRRÄTT

### GRATINERAT VITLÖKSBRÖD

Mozzarellagratinerat ciabattabröd serveras med aioli.

Garlic bread with mozzarella cheese served with aioli.

### DRYCKESFÖRSLAG:

India Pale Ale från Jämtlands Bryggeri

## VARMRÄTT

### BBQ PENSLAD OXFILÉ 1 BIT

1 bit Svensk färsk oxfilé (+120g st) serveras med chilibea samt pommes frites.

1 pieces of Swedish filé of beef (+120g each) served with bbq sause, chili bearnaise and french fries.

### DRYCKESFÖRSLAG:

### Flagstone Dragon Tree

Sydafrika, 51 % Cabernet Sauvignon, 24 % Shiraz, 22 % Pinotage, 3 % Merlot. 3,75 g/l  
Tydliga toner av fat, eukalyptus, örter och mörka mogna bär, (ekfat 24 månader)

## DESSERT

### LAKRITS PANNACOTTA

Serveras med krossad Turkisk peppar.

Licorice pannacotta.

### DRYCKESFÖRSLAG:

Limoncello Sour

**FÖRRÄTT & VARMRÄTT 329:-**

**VARMRÄTT & DESSERT 329:-**

**3-RÄTTERS 419:-**

PRISERNA AVSER ENDAST KOMBINATION AV OVAN RÄTTER

Har ni allergi prata med någon av oss i personalen.

If you have any allergies talk with any of us in the staff.

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

# 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 beerroot, walnuts and honey.

109:–

Dryckesrekommendation: Brooklyn Lager / Gammel Opland

## KALIXLÖJROM

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

30 gram 295:–

50 gram 425:–

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 OXFILÉ

Begränsad tillgång / Limited access

Svensk färsk oxfilé från Scan serveras med kapris, senapsskräm, cornichons, röd lök, äggula.  
Tartar served with caper, mustard crème, pickles, onion 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 prata med någon av oss i personalen.

Any allergies 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, vår lingongelé samt potatisgratäng.  
Local filé of reindeer served with chanterelle sauce, our lingonberry jelly 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 Flagstone / 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:-  
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.

219:–

Dryckesrekommendation: Glas Flagstone / Guinness / Kavalan Port Finish

## GRILLAD KYCKLINGSANDWICH

Kycklingfilé 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

Kycklingfilé 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

## 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

## RENTOAST

**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 créme, lingonberries and french fries.

249:–

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

# DESSERT

## SALTED CARAMEL

Smulad vaniljdröm, vit choklad, salted caramelcrémé, serveras med vaniljglass.  
Vanilla biscuits, white chocolate, salted caramel crémé 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.