

## Mindre rätter:

### **Sikrom 185kr // Picklad svamp 135kr**

mandelpotatis, chips, syrad lök, västerbottensost

Dryck: Krismanel Brut Nature Cava 85/380:-

### **Pilgrimsmussla 155kr**

brynt smörskum, lökkräm, selleri, grönsaksbuljong

Dryck: kommer

### **Rimmat reninnanlår 160kr**

svamp, lingon, lök, bovete, skogssmör

Dryck: kommer

### **Kaninkrocketter 139kr**

svartkål & vitlök, polenta, picklad morot & rökt

soya

Dryck: 2016 Cascina Ballerin Dolcetto D'alba Pilade 110/500:-

## Större rätter:

### **Rygg av nöt 325kr**

tomat & rödvinsås, spenat, getfeta & confitpotatis

Dryck: 2013 Cecchi Chianti Classico Riserva, MGN 120/1000:-

### **Fjällröding/Öring 295kr**

kålrot, morot, gulbeta, björkspån, smör & kål

Dryck: 2014 Monte del frà Cá del Magro Veneto 110/500:-

### **Torsk 290kr**

skaldjurs aioli, vintergrönt, musslor, rostad fiskbuljong & mandel

Dryck: 2016 Reichrat von Buhl Risling Pfalz 115/525:-

### **Grönpepparkorv & Slaktarens Hemlighet 260kr**

rostad lök & vitlök, fläsksky, majonnäs & skinkfett

Dryck: 2012 Domaine Santa Duc, les plans 100/450:-

### **Rotselleri 235kr**

gråärtskräm, kål, citrondressing, getfeta, svart tryffel

Dryck: 2016 Laurent Miquel, Solas 115/525:-

Vi jobbar mycket med våra lokala producenter, små som stora, vissa mer säsongsbetonade än andra. Vi får också mycket hjälp av Peters mamma Anna-Greta som plockar, saftar, syltar & puréar.  
-Västernorrlandsgården. Gården i Långsjön. Mikka Pastinen- yrkesfiskare. Häggby gård. Lapplands viltprodukter. Evas trädgård. Höga kusten potatis. Nyströms potatis. Norrmejerier. Ärtan & Rován/Grönsaksodlare. Myra gård. Gide Get. Ulvö honung.

**Allergier?** Prata med oss I personalen så att vi kan hjälpa dig.

Skaldjur, främst ostron, kan framkalla allergiska reaktioner, oftast då i kombination med alkohol. Äts & kombineras på egen risk.