

Mindre rätter:

Sikrom 185kr // Picklad svamp 135kr

mandelpotatis, chips, syrad lök, västerbottensost

Dryck: Krismanel Brut Nature Cava

85/380:-

Kålrot 125kr

grillad & picklad, komjölks stracciatella, kål, bränd gräslök

Dryck: 2016 Mas de Libian Bout d'Zan Rhône

110/550:-

Hjorttartar 155kr

maskrosmajonnäs, picklad svamp, silverlök, hårdost, bröd

Dryck: Bärs & järn

Kyckling 130kr

rilette, buljong, rökt cheddar, smör

Dryck: 2015 Geyerhof StockWerk Grüner Veltliner Kremstal

115/565:-

Större rätter:

Entrecôte 325kr

rotselleri, gullök, smörig grönpeppar, getost

Dryck: 2017 Raymond Usseglio Les Amandiers Rhône

120/550:-

Torskrygg 295kr

blomkål, purjolök, smörsås, rökt forellrom

Dryck: 2016 Alexander Gysler Riesling Kabinett

115/525:-

Hel fjällröding / Öring 300kr

potatis, fänkål, lök, solrosfrön, citron, dill

Dryck: 2017 Bodegas Izadi Bianco Rioja

115/525:-

Kalvkorv 260kr

kål, morot, potatis, ättika, krondill

Dryck: 2016 Cascina Ballarin Dolcetto Pilade Piemonte

120/550:-

Jordärtskocka 250kr

vita bönor, rödbeta, vitkål, pistage, tryffel

Dryck: 2017 Laurent Miquel Solas Pinot Noir

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 & Rovan/Grönsaksodlare. Myra gård. Gide Get. Ulvö honung.

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