

Mindre rätter:

Sikrom 185kr // Picklad svamp 125kr

mandelpotatis, chips, syrad lök, västerbottensost

Dryck: Krismanel Brut Nature Cava 85/380:-

Lax 145kr

syrad grädde, gurka, citronette, gröna krusbär & kavring

Dryck: 2015 Pecchenino Maestro DOC Langhe Bianco 105/470:-

Nötinnanlår 155kr

rökt äggula, friterad kapris, bränd gräslök, rödbetor & kantareller

Dryck: Bärs & järn

Älgbuljong 139kr

bakat ägg, svart trumpetsvamp, champinjon & jordärtskocka

Dryck: kommer

Större rätter:

Rygg av nöt 305kr

tomat & rödvinsås, spenat, getfeta & confitpotatis

Dryck: kommer

Fjällröding/Öring 285kr

kålrot, morot, gulbeta, björkspån, smör & kål

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

Torsk 295kr

broccoli, hummerolja, dill & lagrad hårdost

Dryck: Kommer

Grönpepparkorv & Slaktarens Hemlighet 250kr

rostad lök & vitlök, fläsksky, majonnäs & skinkfett

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

Kroppkaka 225kr

blandsvamp, kål, lingon & rökt sirap

Dryck: Brännlands Cider 'P' 85/300:-

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

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