

Mindre rätter:

Sikrom 185kr // Picklad svamp 135kr

mandelpotatis, chips, syrad lök, västerbottensost

Dryck: Krismanel Brut Nature Cava 85/380:-

Vitsparris 145kr

sotad & rå, skaldjursaioli, grön chili & rostad

bröd

Dryck: 2016 Kühling-Gillot Qvinterra Riesling 115/525:-

Norrlänsk Oxfile 160kr

citronsyrad grädde, kålrot, kapris, bovete

Dryck: Bärs & Järn

L&P`s Skagen 165kr

räkor, majonnäs, dill, pepparrot, sikrom, citron, bröd

Dryck: dryck kommer

Större rätter:

Entrecote 325kr

grönpeppar & rödvinssås, spenat, lök, svamp & confitpotatis

Dryck: 2016 Raymond Usseglio Amandiers les Amandiers 120/550:-

Abborre 295kr

mandelpotatis, bakat ägg, örter, vårlök, vitvinssås, stenbitsrom

Dryck: 2016 Ameal Loureiro Vinho Verde 110/500:-

Stekt sik 295kr

vitsparris, hollandaise, ramslök, mandel & zucchini

Dryck: Domaine Des Aubuisières Le Marigny 115/525:-

Fänkålskorv 260kr

zucchini, aubergine, paprika, tomat, getfeta, färsk vitlök

Dryck: 2014 Mas Janeil Sans Soufre Roussillon 120/550:-

Gnocchi 225kr

grov bladspenat, svartkål, hårdost, mandel, brynt smör, dill & svamp

Dryck: 2016 Monte Del Frà Valpolicella Classico Veneto 105/490

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.