

Mindre rätter:

Sikrom 185kr // Picklad svamp 135kr

mandelpotatis, chips, syrad lök, västerbottensost

Dryck: Krismanel Brut Nature Cava

85/380:-

Sylta på grishuvud 130kr

gröna tomater, kål, kavring, persilja

Dryck: Kommer

Tartar 145kr

innanlår av nöt, saltgurka, persilja, dragon, bröd

Dryck: Bärs & Järn

Kyckling 130kr

rillette, buljong, rökt cheddar, smör

Dryck: 2016 Kurt Angerer Grüner Veltliner Spies

115/565:-

Större rätter:

Entrecôte 325kr

potatis, höstsallad, kalvemulsion, tryffel

Dryck: 2014 Olivier Riviere, La Vallada, Arlanza

120/550:-

Sej 275kr

blomkål, purjolök, smörsås, rökt forellrom

Dryck: Kommer

Hel fjällröding 300kr

potatis, fänkål, lök, solrosfrön, citron, dill

Dryck: Kommer

Kalvkorv 260kr

kål, morot, potatis, ättika, krondill

Dryck: Kommer

Morötter 225kr

rökt vitlök, blandkål, svensk mozzarella

Dryck: 2015 Almodi Grenache Terra Alta Do

100/500:-

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

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