

Mindre rätter:

Kalixlöjrom 185kr // Picklad svamp 125kr

mandelpotatis, chips, syrad lök, västerbottensost
Dryck: Krismanel Brut Nature, Cava, 85/380:-

Tomat & Getost 135kr

inlagda tomater, citrontimjan, getost, salta frön, honung
Dryck: 2015 Domaine Fernald Engel Pinot Blanc Alsace, 110/500:-

Ko 160kr

maskrosmajonnäs, brynt smör, fjolårets kålrot, kryddgrönt
Dryck: 2015 La Madone Fleurie Beaujolais, 95/425:-

Hummer & Kräfta 155kr

buljong, majonnäs, Fröyalax, picklad gurka, krontdill
Dryck: kommer

Större rätter:

Rygg av nöt 305kr

gratäng, purjolök & färsklök, rödvinssås & blandsopp
Dryck: Kommer

Sik 269kr

höstgrönt, rödbeta, hollandaisesås, pepparrot, dill, rosmarin
Dryck: 2014 Monte del frà Cà del Magro Veneto, 110/500:-

Abborre 285kr

höstgrönt, mandelpotatis, vitvinssås, olivolja
Dryck: 2015 Bodegas Izadi Izadi Bianco, Rioja, 97/435:-

Griskorv 225kr

fänkål, nypotatis, fläsksky, äpple, senapsfrön
Dryck: 2016 Kühling-Gillot Qvinterra Riesling Trocken, 115/525:-

Kål 225kr

kål, kål & kål, rostad mandel, hummus, ostronskivling & tryffel
Dryck: 2014 Monte Del Frà Valpolicella Ripasso, 120/555:-

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.