

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 Weingut Familie Rauhen Riesling Spätlese Trocken, 115/525:-

Vårlamm 160kr

citronkräm, kålrabbi, smörgåskrasse, rökt & torkad tomat
Dryck: 2013 Reichrat von Buhl Spätburgunder Pfalz, 95/425:-

Fröyalax 150kr

gravad citron, krontdill, surgrädde, krossat dillknäcke
Dryck: 2015 F.Jourdan Picpoul de Pinet Languedoc, 100/450:-

Större rätter:

Rygg av nöt 305kr

grönt, ny-potatis, rökt grevéost, dragonkräm, silverlök, rostat bröd
Dryck: 2015 Cave De Tain Crozes-Hermitage Rhône, 110/500:-

Sik 269kr

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

Abborre 285kr

mandelpotatis, vitvinssås, färska bönor & gröna örter, olivolja
Dryck: 2012 Chateau du Seuil Graves Blanc, 95/425:-

Griskorv 225kr

ramslök, mandelpotatis, rödkål, fläsksky
Dryck: 2014 Arianna Occhipinti SP68, 122/610:-

Kål 225kr

färsk vitkål, svartkål, rostad mandel, hummus, ostronskivling & tryffel
Dryck: 2013 Reichrat von Buhl Spätburgunder Pfalz, 95/425:-

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.

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