

Mindre rätter:

Sikrom 185kr // Picklad svamp 125kr

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

Jordärtskocka 145kr

ägg, madeira, kycklingskin & lever, tryffel
Dryck: 2015 Raymond Usseglio Les Amandieres Rhône 105/475:-

Ren 160kr

sotat innanlår, brynt smör, rostad mandel, kålrabbi, tryffel
Dryck: 2016 M & C Lapierre Morgon Beaujolais 120/550:-

Hav 145kr

plattfisk & ostron, skaldjursmajonnäs, krabbfritters, gröna tomater
Dryck: 2015 Geyerhof StockWerk Grüner Veltliner Kremstal 115/525:-

Större rätter:

Rygg av nöt 305kr

gratäng, purjolök, rödvinssås & svampsmör
Dryck: 2015 Château Pierrail Bordeaux 120/550:-

Sik 275kr

höstgrönt, sikrom, hollandaise, krontdill
Dryck: 2014 Monte del Frà Cá del Magro Veneto 110/500:-

Abborre 285kr

svampkräm, picklad svamp, musselskum, gremolata
Dryck: 2016 Quinta do Ameal Loureiro Vinho verde 115/525:-

Griskorv 225kr

fänkål, mandelpotatis, 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 120/550:-

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. Ulvö honung.

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