

Mindre rätter:

Sikrom 185kr // Picklad svamp 135kr

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

L&P's Skagen 165kr

räkor, majonnäs, dill, pepparrot, sikrom, citron, surdegsbröd
Dryck: 2016 Domaine Félines Jourdan Pic Poul de pinet 110/500:-

Norrländsk oxfilé 160kr

kapris, saltgurka, persilja, dragon, bröd
Dryck: Bärs & Järn

Förlorat ägg & tryffel 150kr

grillad hjärtsallad, färskost, brioche
Dryck: 2014 Tim Adams Clare Valley Semillon 100/500:-

Större rätter:

Entrecôte 325kr

tomater, färskpotatis, frö & dillpesto, rödvinssås
Dryck: 2016 Flores de Gallejo Ribera del Duero 120/550:-

Abborre 295kr

färkpotatis, purjolök, ägg, vitvinssås
Dryck: 2016 Ameal Loureiro Vinho Verde 110/500:-

Sik 285kr

rödbetor, hollandaisesås, örtgremolata
Dryck: 2016 Solas Laurent Miquel 105/495:-

Fänkålskorv och fläsklägg 260kr

syrad kål, kummin, färskpotatis, senap, Slaktarens hemlighet
Dryck: 2015 Juliusspital Silvaner Trocken Franken 115/525:-

Stuvad färskmajjs 225kr

lokal hårdost, zucchini, brynta mandlar, krondill
Dryck: 2013 Weingut Rabl Blauer Zweigelt 105/495:-

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.

