

A LA CARTE MENY

Förrätter

OSTGRATINERAT VITLÖKSBRÖD (VEG)	125:-
med grön tapenade och saltorkad tomatkräm	
TARTAR PÅ NORRLÄNSK KO	215:-
med jalapenomajonnäs, gravad äggula, syrad rödlök, hyvlad västerbottensost, picklade senapsfrön, rotfruktskrisp och torkad vinäger	
KALIXLÖJROM PÅ GRILLAD SMÖRCROISSANT	385:-
med citronsmetana, syrad rödlök och dill	

Varmrätter

ÄLGBOLOGNESE	275:-
med gnocchi, kantareller, spenat och västerbottensost	
VEGETARISK BOLOGNESE (VEG)	275:-
med gnocchi, kantareller, spenat och västerbottensost	
SMASHBURGARE 150G	275:-
med sötpotatisbröd, picklad rödlök, jalapenomajonnäs, isbergssallad, pepperjackcheese, biffomat, saltgurka, hemgjord ketchup och färsk pommes frites	
PORTABELLOBURGARE (VEG)	275:-
med sötpotatisbröd, picklad rödlök, jalapenomajonnäs, isbergssallad, pepperjackcheese, biffomat, saltgurka, hemgjord ketchup och färsk pommes frites	
HUMMERBISQUE	385:-
med lättrokt rödingfilé, picklad lök, fänkålsemlusion och grillat surdegsbröd	
GRILLAD SVENSK OXFILE	415:-
med oxsvansky, bearnaisesås, sauterade vintergrönsaker och färsk pommes frites	
VECKANS VILTKÖTT	495:-
med kantarellsås, sauterade vintergrönsaker, lingonrippel, picklade trattkantareller och potatiskaka med gruyèreost <i>(kan variera efter tillgång, fråga din servitör vad som serveras idag)</i>	

Desserter

TVÅ GJUTNA PRALINER	98:-
med liten espresso	
EN KULA ÅKERBÄRSSORBET	98:-
på krossade drömmar	
BLÅBÄRSTIRAMISU	159:-
VARMA HJORTRON	165:-
med nyfriterad minidonut och vår egen vaniljglass	

Övriga rätter

POMMESTALLRIK (VEG)	98:-
med bearnaisesås	
STEKT PITEPALT	198:-
med smör och rårörda lingon	
KVÄLLENS HUSMANSKOST	198:-
med sallad, bröd och smör	

Barnmeny

BAMSES HAMBURGARE	100:-
med dressing och färsk pommes frites	
FARMORS GODA PANNKAKOR	100:-
med vispad grädde och sylt	

A LA CARTE MENU

Starters

CHEESE GRATINATED GARLIC BREAD (VEG) with green tapenade and sun-dried tomato cream	125 SEK
NORTHERN COW TARTARE with jalapeno mayonnaise, grated egg yolk, pickled red onion, grated västerbotten cheese, pickled mustard seeds, root vegetable crisp and dried vinegar	215 SEK
KALIX ROE ON A GRILLED BUTTER CROISSANT with lemon smetana, pickled red onion and dill	385 SEK

Main Courses

MOOSE BOLOGNESE with gnocchi, chanterelles, spinach and västerbotten cheese	275 SEK
VEGETARIAN BOLOGNESE (VEG) with gnocchi, chanterelles, spinach and västerbotten cheese	275 SEK
SMASHBURGER 150G with sweet potato bread, pickled red onion, jalapeno mayonnaise, iceberg lettuce, pepperjackcheese, steak tomato, pickle, homemade ketchup and fresh french fries	275 SEK
PORTABELLO BURGER (VEG) with sweet potato bread, pickled red onion, jalapeno mayonnaise, iceberg lettuce, pepperjackcheese, steak tomato, pickle, homemade ketchup and fresh french fries	275 SEK
LOBSTER BISQUE with lightly smoked fillet of char, pickled onion, fennel emulsion and grilled sourdough bread	385 SEK
GRILLED FILLET OF BEEF FROM SWEDEN with oxtail gravy, béarnaise sauce, sautéed winter vegetables and fresh french fries	415 SEK
VENISON OF THE WEEK with chanterelle sauce, sautéed winter vegetables, lingonberry ripple, pickled funnel chanterelles and potato cake with gruyere cheese <i>(may vary according to availability, ask your waiter what is served today)</i>	495 SEK

Desserts

TWO MOULDED PRALINES with small espresso	98 SEK
A SCOOP OF ARCTIC RASPBERRY SORBET on crushed cookies	98 SEK
BLUEBERRY TIRAMISU	159 SEK
WARM CLOUDBERRIES with freshly fried mini donut and our own vanilla ice cream	165 SEK

Other Courses

FRESH FRENCH FRIES (VEG) with béarnaise sauce	98 SEK
FRIED PITEPALT with butter and lingonberries	198 SEK
TONIGHT'S SPECIAL with salad, bread and butter	198 SEK

Child Menu

HAMBURGER with dressing and fresh french fries	100 SEK
THIN PANCAKES with whipped cream and jam	100 SEK