

## TAPAS

### VEGETARISKT

70 kr/rätt

- Lantpomes med aioli
- Blomkål med yoghurt, fetaost & mandel
- Friterad minimajs med ingefära & vitlöksdipp
- Rödbetor med brynt smör & krasse
- Tryffelrisotto med örter
- Västerbottencroquette med hjorton Camembertpinchox med saltorkade tomater & kapris
- Bakade fikon med getost & akaciahonung
- Grillad aubergine med fetaost & ruccolapesto
- Pimento Padrones

### FISK

76 kr/rätt

- Rödräka på spett med tomatsalsa
- Havskräftssoppa med forellrom & cognac
- Grillad tonfisk med ingefära & vitlökstoast
- Blini med löjrom, hackad rödlök
- Cajunlax med granatäpple & mynta
- Fishtacos med ananassalsa i mjukt tacobröd

### KÖTT

- Lammkotlett med dillgremolata & vitlök
- Ostwürst på husets recept med tillbehör
- Biff Rüdberg med dijonsenapsgrädde
- Råbiff med tryffel, kapris, rödlök äggula samt rödbeta
- Ankbröst med päron & blåmögelost
- Sweet chicken bits med sweet & sourdip
- Clubsandwich med bacon & kyckling

### Barkrubb

- Kallskurna charkuterier & ostar 145 kr
- Friterad minimajs med lantpomes med aioli 115 kr
- Saltad bricka med mandlar, nötter & oliver 75 kr

### Cava

69kr/glas  
360kr /flaska

### GRILL & SALLAD

- Råbiff med tryffel, kapris, rödlök, äggula samt rödbeta 195 kr
- Biff minute med hemgjord bearnaise, coleslaw och lantpomes 195 kr
- Hamburgare med ost och coleslaw samt lantpomes 165 kr
- Ceasarsallad med kycklingfile parmesan och kavringkrutong 135 kr

### DESSERT

64kr/dessert

- Crème Catalana
- Churros med dulce lecheglass
- Yoghurt med hallon & mandelmusli, mynta
- Hallonglass med macarones

### Husets chokladtryffel

24kr

\* rödräka är fiskad efter ett kvotssystem som säkerställer ekologisk balans

\*\* croquette är en friterad frasig boll