

Förrätter

Starters

VIT SPARRIS med rökt sparrisgrädde, sotad lök, grön örtcreme och dillolja ^(MP)	195:-
<i>WHITE ASPARAGUS with smoked asparagus cream, smoked spring onion, green herb cream, and dill oil</i>	
FJÄDERHOLMARNAS SKALJDURSRÖRA Handskalade räkor, hummer, snökrabba, två sorters rom, västerbottensost, kummin, maltbröd, gurka och gulbeta ^(G, MP)	295:-
<i>FJÄDERHOLMARNAS SHELLFISH MIX Hand peeled shrimp, lobster, snow crab, two kinds of fish roe, Västerbotten cheese, cumin, malt bread, cucumber, and yellow beetroot</i>	
SVENSK LÖJROM med terrin på potatis och jordärtskocka, purjolök, ramslök, pepparrotskvarg och kryddpicklad Amandine ^(MP)	245:-
<i>SWEDISH FISH ROE with potato and artichoke terrine, leek, spring onion, horseradish quark, and spice-pickled Amandine</i>	
RÅBIFF PÅ OXE med krispig potatis, rökt och krämig äggula, senap, pepparrot, syrad lök och krasse ^(MP)	215:-
<i>BEEF TARTARE with crispy potatoes, smoked egg yolk and creamy egg yolk, mustard, horseradish, pickled onion, and watercress</i>	
OSTRON med citron, tabasco och lökvinaigrette	Dagspris
<i>OYSTERS with lemon, tabasco, and onion vinaigrette</i>	
BRÖDSERVERING Hårdbrod, kavring och baguette med vispat smör och kallpressad olivolja ^(G, MP)	55:-
<i>BREADBASKET Hard bread, rye bread, and baguette, with whipped butter, and cold-pressed olive oil</i>	

Varmrätter

Main courses

HELBAKAD SPETSKÅL med gnocchi, tomater på olika vis, kapris, valenciemandlar, parmesan och basilika ^(MP, N)	275:-
<i>CABBAGE BAKED WHOLE</i> with gnocchi, tomatoes in different ways, capers, Valencia almonds, parmesan, and basil	
LÄTTRIMMAD RÖDING med sommarkål, säsongens primör, forellrom, med krossad potatis, kavringskrisp och gräddfil och sås på blåmusslor och vitt vin ^(G, MP)	395:-
<i>BAKED CHAR</i> with summer cabbage, first harvest vegetable, trout roe, crushed potatoes, rye bread crisps, sour cream, and mussels and white wine sauce	
HELSTEKT KALV med säsongens grönsaker, rostad kycklingsky med peppar och dragon och gratinerad tryffelpotatis med confiterat sidfläsk ^(MP)	385:-
<i>VEAL ROASTED WHOLE</i> with seasonal vegetables, roasted chicken gravy with pepper and tarragon, and truffle potatoes au gratin with pork loin confit	
DAGENS RÄTT	195-225:-
<i>TODAY'S SPECIAL</i>	
KVÄLLENS FÅNGST	Dagspris
<i>TONIGHT'S CATCH.</i>	