

Före maten

ANDRÉ CLOUET GRANDE
RÉSERVE NV 175/890:-

WHITE LADY 149:-
Hernö gin, Triple sec,
citron, äggvita

WHISKEY SOUR 149:-
Woodford Reserve, Angostura
bitter, citron, socker, äggvita

Trerättersmeny

HUMMERSOPPA
med pilgrimsmusseltartar,
bondböna och
västerbottensostgrissini

COEUR DE FILÉT PROVENÇALE
oxfilé med vitlökssmör, råstekt
potatis, örtbodyad tomat samt
haricots verts- och baconfräs

CRÈME BRÛLÉE

495:-

VINPAKET 3 GLAS
395:-

För barnen

Vi rekommenderar vår
barnbuffé som består av
två rätter samt grönsaker.
Glass ingår till dessert.

Barn 0-2 år äter gratis
Barn 3-7 år 75:-
Barn 8-12 år 95:-

Tillbehör

TOMAT- OCH LÖKSALLAD 50:-

MIXSALLAD 45:-

GRILLAD PAPRIKA-
OCH ZUCCINISALLAD 55:-
med örter och vitlök

PARMESANSLUNGAD
BROCCOLINI 55:-

FRANSK POTATISGRATÄNG 55:-

Desserten

KVÄLLENS UTVALDA OSTAR 175:-
med fikonmarmelad & fröknäcke

"BAKED ALASKA" 145:-
med hallonglass på
browniebotten och
rårörda hallon

PECANNÖTSPAJ 125:-
med vaniljpannacotta
och inkokt päron

CRÈME BRÛLÉE 95:-



Förrätter

HUMMERSOPPA 195:-
med pilgrimsmusseltartar, bondböna och västerbottensostgrissini

ALASKA CRAB COCKTAIL 265:-
snökrabba, kronärtskocka, krispigt äpple, rökt forellrom
och tomatiserad pepparrotsmajonnäs

LÖJROM 30 GRAM 265:-
serveras med blini, syrad grädde, rödlök och dill

STEAK TARTAR "BUTCHER STYLE" 175/275:-
med äggula, dijonnaise, friterad kapris, inlagd gulbeta, pepparrot och mandelpotatischips

TÅNGCAVIAR (vegansk) 175:-
serveras med dillvåfla, oatley fraiche, rödlök, och rökt ost

Rawbar

HJORTTATAKI 50g 165:-
med marinerad lök och ponzusås

TONFISK 50g 165:-
med sjögräs och soyamajonnäs

FJORDLAX 50g 155:-
med rökt forellrom, gari och wasabi

Från grillen

SERVERAS MED PONTUS! STEAKSAUCE, TOMATISERAD BEARNAISE, GRILLAD CITRON, ÖRTBAKAD TOMAT
OCH POMMES FRITES. BYT UT POMMES FRITES TILL FRANSK POTATISGRATÄNG 25:-

FJORDLAXRYGG 295:-

MAJSKYCKLINGBRÖST 275:-

BLACK ANGUS BIFF MED KAPPA 395:-

Varmrätter

HJORTBURGARE 245:-
Briochebröd, kantarell- och lökcrème, enbärsmajonnäs, grönkål, lingonchutney, baconströssel
och 24 månaders lagrad sveciaost

KLASSISK CAESARSALLAD 245:-
med grillad majskyckling, hjärtsallad, rökt sidfläsk, surdegskrutonger och dressing

ÄLGKÖTTBULLAR 295:-
med cognacsgräddsås, potatispuré smaksatt med Karl-Johan svamp,
syltade tranbär och pressgurka

TORSKRYGG 365:-
med Sandefjordsås, rökt forellrom, vintergrönsaker och dillslungad potatis

GREEK WHITE (vegansk) 225:-
bakad vegansk ost, oliver, confiterad tomat, linser, kronärtskocka och bakad rostad lök

Dryck

Öl på fat

GALOPP 25 CL/40 CL

MELLERUDS PILSNER EKO	64/89:-
En modern svensk lager 4.8 %	
A SHIP FULL OF IPA	69/99:-
Svensk IPA från Brutal Brewing 5.8 %	
MARIESTADS CONTINENTAL	64/89:-
Svensk ljus lager Mellanöl 4.2 %	
TRANSTRANDS PILS EKO (GL.FRI)	69/99:-
Ljus lager i klassisk tysk stil från Sälen 5.0 %	
BEAVERTOWN NECK OIL	84/119:-
Lätt och krispig session IPA från Storbritannien 4,3 %	

Alkoholfritt

MELLERUDS PILSNER EKO 33 CL 0,5 %	59:-
A SHIP FULL OF IPA 33 CL 0,0 %	59:-
BRISKA FLÄDER 0,5 %	59:-
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite	38:-

Flasköl och cider

PAULANER HEFE-WEISSBIER 50 CL	114:-
Ofiltrerat, överjäst veteöl från Tyskland 5,5 %	
FJÄLLDIMMA EKO 33 CL	99:-
Fruktig Hazy IPA från Sälen 6,6 %	
COORS 33 CL	84:-
Amerikansk ljus lager 4,0 %	
WINTER BULLDOG 33 CL	99:-
Brown Ale från Gotland 6,2 %	
HEINEKEN 33 CL	84:-
En ljus lager från Nederländerna 5.0 %	

FJÄLL-PLZNER 33 CL	89:-
En krispig pils i tjeckisk stil från Sälen 4,8 %	
WEST-RIVER IPA 33 CL (GL.FRI)	99:-
En klassisk Amerikansk IPA från Sälen 6,5 %	
BRISKA DEMI-SEC 33 CL	79:-
Sauvignon blanc & gröna äpplen 4,5 %	
BRISKA PÄRON CIDER 33 CL	79:-
Svensk päroncider 4,5 %	

TIPS!

Vår egen kokbok HUSMANSKOST fick utmärkelsen världens bästa kokbok av World cookbook award 995:-