

FÖRRÄTTER /STARTERS

Sparris & Sparris / Asparagus & Asparagus grön och vit sparris på olika vis, västerbottencrème, dill, gravad plommontomat och hasselnötsvinaigrette med grillad citron green and white asparagus in various ways, västerbotten cheese cream, dill, pickled plum tomato and hazelnut vinaigrette with grilled lemon	115:-
Toast Skagen räkor, majonnäs, dill och pepparrot, halv- eller helportion shrimps, mayonnaise, dill and horseradish, half- or full portion *med löjrom /with bleak roe	125:-/175:- 185:-/235:-
Löjrom från Bottenviken / Bleak roe from Bottenviken toast, smetana, rödlök, syrad gurka, citron och dill toast, smetana, red onion, pickled cucumber, lemon and dill	195:-
Tartar på uppländsk ko / Beef tartar from Uppland syrad, grillad och friterad lök, senapskrème, röda betor, kapris och krasse pickled, grilled and fried onions, mustard cream, red beets, capers and cress	115:-

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Wahlströmsallad / Wahlström salad varmrökt lax från familjen Wahlström, grönsallad, rivet ägg, sommargrönsaker, dillstek bröd och Västerbottensdressing smoked salmon from the Wahlström family, green salad, grated egg, summer greens, dill croutons and Västerbottens cheese dressing	175:-
Kycklingsallad / Chicken salad grillad och glazerad kyckling, grönsallad, råhyvlade grönsaker, caesardressing och lök x 2 grilled and glazed chicken, salad, raw greens, caesar dressing and onions x 2	175:-
Frasig getost / Crispy goat cheese primörer från grönsakslandet med tryffelvinaigrette, rostade valnötter och krämig färskpotatissallad med pepparrot vegetables from the garden with truffle vinaigrette, roasted walnuts and creamy new potato salad with horseradish	175:-
Kryddgrillad röding från Vilhelmina / Spice grilled char from Vilhelmina rågrillad sparris, fänkålscrudité, emulsion med fänkål och forellrom, färskpotatis slungad med dillpesto och riven mandel raw grilled asparagus, fennel crudité, emulsion with fennel and trout roe, new potatoes with dill pesto and grated almonds	220:-
Honung- och citrongrillad svensk kyckling / Honey and lemon grilled swedish chicken primörer från grönsakslandet med tryffelvinaigrette, rostade valnötter och krämig färskpotatissallad med pepparrot vegetables from the garden with truffle vinaigrette, roasted walnuts and creamy new potato salad with horseradish	199:-
Hamburgare / Hamburger grillad högrevsburgare, brioche, Väddö gårdscheddar, majonnäs med grön chili, pressgurka, grillad, syrad och friterad lök och pommes frites grilled minced chuck roll, brioche, Väddö gårdscheddar, mayonnaise with green chili, pickled cucumber, grilled, pickled and fried onion and french fries	175:-
Barbequegrillad grissida från Prästgården Grevbäck / Barbeque grilled pork belly from Prästgården Grevbäck liten caesarsallad, krutonger, aioli med grillad citron och sommarens örter, rostad majssalsa och pommes frites small caesar salad, crutons, aioli with grilled lemon and summer herbs, roasted corn salsa and french fries	215:-
Peppargrillad flankstek från Östergötland / Pepper grilled flank steak from Östergötland pepparrot, grillad sparris, krasse, senapskrème, broccoli och friterad nypotatis horseradish, grilled asparagus, cress, mustard crème, broccoli and deep fried new potatoes	245:-
Entrecôte från Linköping / Rib eye from Linköping bearnaisesås med grillad chili, sommarens inlagda vita sparris, nattbakad plommontomat och pommes frites bearnaise sauce with grilled chili, pickled white asparagus, over night baked plum tomato and french fries	299:-

DESSERTER / DESSERTS

Choklad / Chocolate chokladmousse, chokladbollsglass, kladdkaka och kolakakor chocolate mousse, chocolate ball ice cream, brownie and toffee cookies	90:-
Sommarens swiss / Summer swiss jordgubbar, hallon, fläderblomsmaränger, rabarbersorbet, citroncrème och sockerkaka strawberries, raspberries, elderflower meringues, rhubarb sorbet, lemon crème and sponge cake	90:-
Crème brûlée	65:-
Lyxruta / Chocolate and coconut pastry	35:-

För barnen halv portion - halva priset /For the children half portion - half price

Drinks

Aperol Spritz	110:-
aperol, spumante, soda	
Elderflower	125:-
gin, cucumber, elderflower, tonic	

Sparkling

	Bottle	Glass
Il Selvatico Spumante	365:-	85:-
Cava Naveran Brutissime	425:-	90:-

Champagne

Pol Roger Brut	725:-	125:-
Louis Roederer Brut Premier	875:-	
Pierre Peters Rosé for Albane	825:-	

Vita viner/White wines

	Bottle	Glass
Åkantens vita/The house white	325:-	82:-
Fantini Farnese	350:-	88:-
Chardonnay Abruzzo, Italy		
L'Escargot	380:-	95:-
Sauvignon Blanc James Wine, Côtes de Gascogne, France		
F.E Trimbach	395:-	99:-
Riesling Alsace, France		
Robert Mondavi Private Selection	420:-	105:-
Chardonnay California, USA		
Pazo Barrantes	440:-	
Albariño Rías Baixas, Spain		
Bossi Fedrigotti Pian del Griso	450:-	113:-
Pinot Grigio Trento, Italy		
Chablis La Séraine	515:-	
Chardonnay Chablis, France		
Sancerre Les Baronnes	545:-	
Sauvignon Blanc Henri Bourgeois, Sancerre, France		

Rosévin/Rosé Wine

Åkantens rosé /The house rosé	325:-	82:-
Minuty Rosé	380:-	95:-
Grenache/Cinsault/Tibouren Côtes de Provence, France		
Minuty Rosé Magnum	750:-	

Röda viner/Red Wines

	Bottle	Glass
Åkantens röda/The house red	325:-	82:-
Masi Modello Rosso	350:-	88:-
Raboso Veronese/Refosco Veneto, Italy		
The Wanted Zin old vines	380:-	95:-
Zinfandel Apulia, Italy		
Côtes du Rhône, E. Guigal	395:-	99:-
Syrah/Grenache/Mourvèdre Rhône, France		
Robert Mondavi	425:-	107:-
Pinot Noir California, USA		
Boom Boom!	475:-	119:-
Syrah Washington State, USA		
Columbia Crest H3	495:-	125:-
Cabernet Sauvignon Columbia Valley, USA		
Palazzo della Torre	495:-	125:-
Corvina/Rondinella/Sangiovese Allegrini, Veneto, Italy		
La Grola	530:-	
Corvina/Oseleta Allegrini, Veneto, Italy		
Black Stallion	595:-	
Cabernet Sauvignon Napa Valley, USA		
G.A.M Mitolo	750:-	
Shiraz Mc Laren Vale, Australia		

Söta viner/Sweet Wines

	Per cl
Vintry's Port	12:-
Portugal	
Nederburg Noble Late Harvest	15:-
Western Cape, South Africa	

Fatöl/Drafted beer 40 cl

Carlsberg Hof	59:-
Carlsberg Export	62:-
Staropramen	68:-
Brooklyn Lager	69:-

Flasköl/Bottle 33 cl

Carlsberg	59:-
Kronenbourg 1664 Blanc	64:-
Guinness	64:-
Corona	64:-
Staropramen dark	65:-
Carnegie J.A.C.K	69:-
Brooklyn East India Pale Ale	72:-

Flasköl/Bottle 50 cl

Eriksberg	68:-
Erdinger Weissbier	72:-

Cider/Bottle 33 cl

Somersby Pärön	62:-
La Cidraie	65:-

Alkoholritt / Non alcoholic Vin / Wine

White/Red/Rosé/Sparkling	49:-
Öl / Beer / Cider	
Carlsberg non alcoholic 33 cl	40:-
Erdinger non alcoholic 33 cl	40:-
Backyard Brew Applecort 33 cl	45:-