

FÖRRÄTTER /STARTERS

Sparris & Sparris / Asparagus & Asparagus <i>vegan</i>	115:-
grön och vit sparris på olika vis, jordärtskockscrème, dill, gravad plommontomat och mandelvinaigrette med grillad citron green and white asparagus in various ways, jerusalem artichoke crème, dill, cured plum tomato and almond vinaigrette with grilled lemon	
Toast Skagen	115:-/175:-
räkor, majonnäs, dill och pepparrot, halv- eller helportion shrimp, mayonnaise, dill and horseradish, half- or full portion	
*med löjrom /with bleak roe	*155:-/220:-
Löjrom från Bottenviken / Bleak roe from Bottenviken	225:-
toast, smetana, rödlök, syrad gurka, citron och dill toast, smetana, red onion, pickled cucumber, lemon and dill	
Tartar på uppländsk ko / Beef tartar from Uppland	115:-
Västerbottensostcrème, syrad och grillad svamp, rödbetor, hasselnötter och rosésallad Västerbotten's cheese crème, pickled and grilled mushrooms, beetroots, hazelnuts and radicchio	

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Wahlströmsallad / Wahlström salad	175:-
varmrökt lax från familjen Wahlström, grönsallad, rivet ägg, råkost på sommargrönsaker, dillstekt bröd och Västerbottensost dressing smoked salmon from the Wahlström family, green salad, grated egg, raw summer legumes, dill croutons and Västerbotten's cheese dressing	
Valnötsgrillad portabello / Walnut grilled portabello <i>vegan</i>	199:-
tryffeldressing, primörer från grönsakslandet, krispig rotselleri och krämig nypotatis med kikärtsmajonnäs, dragon och kapris truffle dressing, legumes from the garden, crispy celeriac and creamy new potatoes with chickpea mayonnaise, tarragon and capers	
Kryddgrillad röding från Vilhelmina / Spice grilled char from Vilhelmina	220:-
rågrillad sparris, fänkålscrudité, emulsion med fänkål och forellrom, färskpotatis slungad med dillpesto och krossad mandel raw grilled asparagus, fennel crudité, emulsion with fennel and trout roe, new potatoes with dill pesto and crushed almonds	
Honungsgrillad svensk kyckling / Honey grilled swedish chicken	199:-
tryffeldressing, primörer från grönsakslandet, krispig rotselleri och krämig nypotatis med kikärtsmajonnäs, dragon och kapris truffle dressing, legumes from the garden, crispy celeriac and creamy new potatoes with chickpea mayonnaise, tarragon and capers	
Hamburgare / Hamburger	179:-
grillad högrevsburgare, brioche, Väddö gårdscheddar, béarnaisesås, barbecuesås, grillad, syrad och friterad lök, tomat, saltgurka och pommes frites grilled minced chuck roll, brioche, cheddar cheese from Väddö, béarnaise sauce, barbecue sauce, grilled, pickled and deep fried onion, tomato, pickled cucumber and french fries	
Grillad grissida från uppländska gårdar / Grilled pork belly from farms in Uppland	199:-
nordisk hetta, grillad sparris, krasse, senapskrème, picklad sommargurka och friterad nypotatis nordic heat, grilled asparagus, cress, mustard crème, pickled summer cucumber and deep fried new potatoes	
Barbecuegrillad kalv på speff / Barbecue grilled veal skewer	245:-
Västerbottensostcrème, balsamicobrynt smör, tomatsallad smaksatt med dill och pommes frites Västerbotten's cheese crème, balsamico browned butter, tomato salad with dill and french fries	
Entrecôte från Linköping / Rib eye from Linköping	299:-
béarnaisesås med grillad chili, sommarens inlagda vita sparris, grillad salladslök, nattbakad plommontomat och pommes frites béarnaise sauce with grilled chili, pickled white asparagus, grilled scallions, over night baked plum tomato and french fries	

DESSERTER / DESSERTS

Choklad / Chocolate	90:-
chokladmousse, smulade drömmar, inkokta hallon och gräddfilsglass chocolate mousse, vanilla cookie crumbs, preserved raspberries and sour cream ice cream	
Jordgubbar / Strawberries <i>vegan</i>	90:-
jordgubbar, fläderinkokt rabarber, havre- och vaniljcrème, kardemummamaränger och fläder-rabarbersorbet strawberries, elderflower preserved rhubarb, oat and vanilla crème, cardamom meringues and elderflower rhubarb sorbet	
Klassiker 2.0 / Classic 2.0	90:-
nyplockade jordgubbar, vaniljglass och krutonger på kanelbullar freshly plucked strawberries, vanilla ice cream and cinnamon bun croutons	
Crème brûlée	65:-
Lyxruta / Chocolate and coconut pastry	35:-

VID ALLERGI ELLER BEHOV AV SPECIALKOST, VÄNLIGEN FRÅGA OSS
KINDLY ADVISE US IF YOU HAVE ANY ALLERGIES OR ARE IN NEED OF SPECIAL DIETARY