

FÖRRÄTTER / STARTERS

Sparris & Sparris / Asparagus & Asparagus vegan 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	115:-
Toast Skagen rökor, majonnäs, dill och pepparrot, halv- eller helportion shrimp, mayonnaise, dill and horseradish, half- or full portion *med löjrom /with bleak roe	115:-/175:- *155:-/220:-
Löjrom från Bottenviken / Bleak roe from Bottenviken toast, smetana, rödlök, syrad gurka, citron och dill toast, smetana, red onion, pickled cucumber, lemon and dill	225:-
Tartar på uppländsk ko / Beef tartar from Uppland Västerbottensostcrème, syrad och grillad svamp, rödbetor, hasselnötter och rosésallad Västerbotten's cheese crème, pickled and grilled mushrooms, beetroots, hazelnuts and radicchio	115:-

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Wahlströmsallad / Wahlström salad varmrökt lax från familjen Wahlström, grönsallad, rivet ägg, råkost på sommargrönsaker, dillstekt bröd och Västerbottensostdressing smoked salmon from the Wahlström family, green salad, grated egg, raw summer legumes, dill croutons and Västerbotten's cheese dressing	175:-
Valnötsgillad portabello / Walnut grilled portabello vegan 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	199:-
Kryddgrillad röding från Vilhelmina / Spice grilled char from Vilhelmina 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	220:-
Honungsgillad svensk kyckling / Honey grilled swedish chicken 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	199:-
Hamburgare / Hamburger grillad högrevsburgare, brioche, Vaddö gårdscheddar, béarnaisesås, barbecuesås, grillad, syrad och friterad lök, tomat och pommes frites grilled minced chuck roll, brioche, cheddar cheese from Vaddö, béarnaise sauce, barbecue sauce, grilled, pickled and deep fried onion, tomato and french fries	179:-
Grillad grissida från uppländska gårdar / Grilled pork belly from farms in Uppland 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	199:-
Barbecuegrillad kalv på speff / Barbecue grilled veal skewer Västerbottensostcrème, balsamicobrynt smör, tomatallad smaksatt med dill och pommes frites Västerbotten's cheese crème, balsamico browned butter, tomato salad with dill and french fries	245:-
Entrecôte från Linköping / Rib eye from Linköping 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	299:-

DESSERTER / DESSERTS

Choklad / Chocolate chokladmousse, smulade drömmar, inkokta hallon och gräddfilsglass chocolate mousse, vanilla cookie crumbs, preserved raspberries and sour cream ice cream	90:-
Jordgubbar / Strawberries vegan jordgubbar, fläderinkokt rabarber, havre- och vaniljcrème, kardemummamaränger och fläder-rabarbersorbet strawberries, elderflower preserved rhubarb, oat and vanilla crème, cardamom meringues and elderflower rhubarb sorbet	90:-
Crème brûlée	65:-
Lyxruta / Chocolate and coconut pastry	35:-