

# À LA CARTE MENY

---

---

## LES ENTRÉES

---

---

|   |               |
|---|---------------|
| <b>Gratinerad getost</b>  | <b>125 kr</b> |
| <i>Sotad paprika, Forslundatomater, basilika, vinäger och krutonger</i> |               |
| <b>Sotad Fröyalax</b>   | <b>145 kr</b> |
| <i>Avokadocrème, gurka, forellrom och syrad rödlök</i>                  |               |
| <b>Vitlöksgratinerade havskräftor</b>                                   | <b>145 kr</b> |
| <i>Stekt vitlöksbröd</i>  |               |
| <b>Kalix löjrom 30 gram</b>   | <b>195 kr</b> |
| <i>Mandelpotatisrösti, smetana, rödlök, dill och citron</i>             |               |
| <b>Tartar på konjaksgravad biff</b>                                     | <b>145 kr</b> |
| <i>Syltade sommarkantareller, sallad från Oxviken och nobisdressing</i> |               |

---

---

## LES PLATS

---

---

|  |               |
|--|---------------|
| <b>Bakad ratatouille</b>   | <b>235 kr</b> |
| <i>Ägg, parmesan, vitlöksbröd och sallad från Oxviken</i>  |               |
| <b>Moules frites</b>   | <b>235 kr</b> |
| <i>Vinkokta blåmusslor med citron- och parmesan-slungad pommes frites och aioli</i>                                      |               |
| <b>Friterad abborre</b>  | <b>235 kr</b> |
| <i>Färska bönor, sockerärt, kapris, dill, färskpotatis, brynt smör och majonnäs på bränd citron</i>                      |               |
| <b>Smörbakad röding</b>  | <b>275 kr</b> |
| <i>Tempelkål- och broccolitempura, färskpotatis och löjromssås</i>   |               |
| <b>Svenska lammracks</b>   | <b>325 kr</b> |
| <i>Smörstekta sommarkantareller, confiterad Forslundatomat, ört- och vitlökssmör, getost-potatisterrin och rödvinsky</i> |               |
| <b>Biff minute från norrländska gårdar</b>   | <b>245 kr</b> |
| <i>Confiterad Forslundatomat, bearnaisesås, citron- och parmesanslungad pommes frites och rödvinsky</i>                  |               |