

À LA CARTE MENY

3-RÄTTERS MENY 450 kr

VINPAKET 325 kr

Valfri förrätt, varmrätt och dessert

Tillägg för Löjrom och 50 kr och Oxfilé 70 kr



Vardagserbjudande

325 kr 3-rätters

Gäller onsd-tors

LES ENTRÉES

Getost och jordärtskocka 135 kr

*Jordärtskockssoppa med gratinerad getost och
krutonger*

Tartar på minutrökt hälleflundra 145 kr

Bränd purjolök, gurka, citron- och ostronemulsion

Löjrom från Bottenviken 185 kr

Mandelpotatispuré, syrad gräddde och friterad lök

Steak tartar 145 kr

*Råbiff på oxfilé med kapris, picklad beta, frisésallad,
friterad lök och dijonnaise*

LES PLATS

SÄSONGSRÄTTER

Nattbakad rotselleri 235 kr

*ljummen sallad på belugalinser, rosenkål, bakat ägg,
råriven champinjon och svampbuljong*

Röding 275 kr

*Vitvinsbrädderad fänkål, kålrabbi, forellrom, rökt-
och karamelliserad gräddde*

Hälleflundra 275 kr

*Räkor, pepparrot, morotscrudité och smörad
räkbuljong*

Lammracks från svenska gårdar 275 kr

*Rosmarinbakade betor, friterad getost och rostad
vitlökssky*

Till säsongsrätterna serveras en potatis- och rotselleripuré

FRANSKA KLASSIKER

Moules frites 235 kr

Vinkokta blåmusslor och aioli

Steak tartar 235 kr

*Råbiff på oxfilé med kapris, picklad beta, frisésallad,
friterad lök och dijonnaise*

Chateaubriand på oxfilé från Österbotten 345 kr

*Bränd morot, lök, Cafe de parissmör, rödvinskyl
och dragonmajonnäs*

Till franska klassiker serveras citron- och parmesanslungad
pommes frites