

# Hjärtligt välkommen!

## FÖRRÄTT

**Carpaccio av oxfilé** med torkade lingon, krispig kål och emulsion av västerbottenost ..... 155:-

**Hummersoppa** med friterad snökrabba och torkade alger ..... 150:-

**Risotto på Hemsökantareller,** Almnäs tegel och röka hasselnötter ..... 135:-

**Soyapicklad aubergine** med havsblad, ättiksmajonnäs och inlagd ingefära ..... 125:-

## VARMRÄTT

**Landöröding med sandöfjordsås,** sallad med handpillade räkor samt potatisstomp med dill och gräddfil ..... 295:-

**Långbakad fläksida** med jordärtskockspuré, sås med äppelcidervinäger och rökt puffad svål ..... 265:-

**Kyckling från Bjäre** med sauce Albufera nystekt svamp och kål samt pommes fondant .. 285:-

**Lammytterfilé med lök** "ras el hanut" sotad salladslök och kål samt potatispuré..... 320:-

**Rökt rotselleri med krocketter** av gula ärtor, inlagd senap samt timjanmajonnäs ..... 235:-

## EFTERRÄTT

**Jordärtsskocksglass** med citrussallad, confiterad aubergin och färska örter..... 110:-

**Choklad x 3** .....120:-

**Toscaäpple med glass** på färska lagerblad samt tunt flarn ..... 115:-

## AVSMAK- NINGSMENY

**Carpaccio av oxfilé** med torkade lingon, krispig kål och emulsion av västerbottenost

**Hummersoppa** med friterad snökrabba och torkade alger

**Landöröding med sandöfjordsås** sallad med handpillade räkor samt potatisstomp med dill och gräddfil

**Lammytterfilé med lök** "ras el hanut" sotad salladslök och kål samt potatispuré

**Choklad x 3**  
.....  
Pris 635:- per person, endast hela bord.

Väggivägg

*Följ oss gärna på Facebook och Instagram*