



FÖRÄTTER

STARTERS

BIFFTARTAR

195:-

Bifftartar med inlagda kantareller, sojamajonnäs, parmesan och bröd ⑥①

Beef tartar with pickled chantarelle, soya mayonaise, parmesan and bread ⑥①

SVAMPSOPPA

145:-

Krämig svampsoppa på champignoner ⑥①②

Creamy mushroom soup made of champignons ⑥①②

OST- OCH CHARKBRICKA ✱

220:-

med lokala och internationella ostar och charkuterier, serveras med hjortronmarmelad ⑥

Cheese and Charcuterie tray with local and international cheeses and charcuterie, served with cloudberry chutney ⑥

KOLGRILLAT

CHARCOAL GRILL

Serveras med örtsmör, rödvinssås, bearnaisesås
Välj mellan smashed potatis eller pommes frites
Lägg till ruccola med parmesan, balsamico och solrosfrön

Served with herb butter, red wine sauce, bearnaise sauce
Choose between smashed potatoes or french fries
Add arugula with parmesan, balsamic and sunflower seeds

ENTRECÔTE 495:–
Entrecôte ⑥⑦

RENROSTBIFF ✖ 395:–
med örtsmör och rödvinssås ⑥⑦
Reindeer roast beef with herb butter and red wine sauce ⑥⑦

LAMMYTTERFILÉ 325:–
med smaker av rosmarin och ramslök ⑥⑦
*Lamb sirloin with flavors of rosemary and wild
garlic/ ramson* ⑥⑦

SIDE ORDER

EXTRA BEARNAISESÅS 15:–
Extra bearnaise sauce

MAJONNÄS 15:–
Mayonnaise

FRÅN SPISEN FROM THE STOVE

KVÄLLENS HUSMAN

175:-

Fråga vad vårt kök erbjuder idag

Today's offer, please ask what the kitchen serve today

HÖGREVSBURGARE ✱

245:-

Gjord på kött från Laukergården, Vindelnrökt sidfläsk, pepparjackost, tryffelmajonnäs, salladoch picklad rödlök.

Serveras i Briochebröd ☺

Chuck steak burger. Made with meat from Laukergården.

Vindeln smoked pork belly, peppar jack cheese, truffle

mayonnaise, lettuce and pickled red onion, Served in a

Brioche bread. ☺

NORRLOUMIBURGER ✱

245:-

Norrländsk Halloumi serveras med sallad, tzatziki och picklad rödlök. Serveras i Briochebröd ☺

Norrandic Halloumi served with lettuce, tzatziki and pickled

red onion. Served in a Brioche bread ☺

RÖDING ✱

395:-

serveras med potatispuré, vitvin, örtolja och rom ☺🍷

Arctic Char served with potatoe purée, white wine, herb oil and roe. ☺🍷

VEGETARIAN PASTA

145:-

med rödlök, svamp, vitlök, zucchini, parmesan, ruccola, smör och vitvin ☺🍷

Vegetarian pasta with red onions, muchrooms, garlic, zucchini,

parmesan, rucola, butter and white wine ☺🍷

EFTERRÄTTER

DESSERTS

CREME BRULÉE 140:-

med lingonsylt och issocker

Creme brulée with lingonberry jam and icing sugar

ÄPPELPAJ 110:-

med vaniljsås och glass

Apple pai served with vanilla sauce and ice cream

TRYFFLAR 89:-

Tre tryfflar

Three truffles