



Du väljer själv förrätt, varmrätt och dessert.

## FÖRRÄTTER

Löjrom från Bottenviken

*brियोche, syrad grädde, rödlök, gräslök och citron*

Rimmad hälleflundra

*blodapelsin, brynt smör, forellrom och kålrabbi*

## VARMRÄTTER

Sotad sejrygg

*ångat ris, tryffel, stekt svamp, brynt smör och lagrad ostsås*

Ångad fjällröding

*blåmusselbuljong, aioli och vitlöksbröd*

– Tillval 95 kr –

*lagrad hårdost, rostade hasselnötter och äppelkompott*

## DESSERTER

Kvällens bakelse

*från vår konditor*

Pistagegelato

*pistagesmör och karamelliserad croissant*

---

Låt vår sommelier rekommendera en flaska vin att dela, som passar till både första och andra serveringen. Som avslut håller vi upp ett glas dessertvin som rundar av kvällen på bästa sätt.

### VINREKOMMENDATION – FAST PRIS PER SÄLLSKAP

1000 kr – prisvärt val med välgjorda klassiska viner

1500 kr – djup och komplexitet från små utvalda producenter

2500 kr – exklusiva viner som lyfter middagsupplevelsen

ALLERGIER ELLER SPECIALKOST? PRATA MED OSS.