

## SÄSONGENS MENY

### FÖRRÄTTER

|   |     |
|---|-----|
| <b>Buffelmozzarella</b>   | 175 |
| - Piennolo-tomater, tomatbuljong, hasselnötscrunch & basilikaolja       |     |
| <b>Flatbread</b>  | 175 |
| - kikärtskräm, betor, morot & äpple                                     |     |
| <b>Kräftbisque</b>  | 195 |
| - rödingballotine, havskräfta, krodillsgurka & Bottarga Borealis        |     |
| <b>Lättrökt rensarv</b>   | 195 |
| - knaperstekt sarvkappa, svampbuljongstanning, picklade kanteller & lök |     |
| <b>Vildand</b>  | 185 |
| - svartvinbärsglaze, Svedjan-ostkräm, betor & mangold                   |     |

### VARMRÄTTER

|   |     |
|---|-----|
| <b>Rotselleri</b>   | 215 |
| - rostad äppelpuré, picklade kantareller, hasselnötter, brynt smör & friterad yoghurt |     |
| <b>Betor - &amp; getostlasagne</b>  | 215 |
| - höstprimörer & vispad syrad grädde  |     |
| <b>Grillad marulk</b>   | 385 |
| - krusbärskräm, persiljerotspuré, sotad purjolök, kalv- & krodillssky                 |     |
| <b>Örtbakad bergtunga</b>   | 325 |
| - citronsmörsås med forellrom, höstprimörer, dill & Amandine-potatis                  |     |
| <b>Rådjursinnanlår</b>  | 325 |
| - rådjurskorv, pumpa, kantareller, grönkål & körsbärssky                              |     |
| <b>Lammrygg</b>   | 355 |
| - rotselleri, äpple, grönkål, timjan- & calvadossky                                   |     |

### DESSERTER

|                           |     |
|---------------------------|-----|
| <b>Choklad</b>            | 125 |
| - blåbär & lingon         |     |
| <b>Höstpäron</b>          | 125 |
| - crème fraiche-glass     |     |
| <b>Hjortron</b>           | 125 |
| - morot & mandelkaka      |     |
| <b>Crème brulée</b>       | 125 |
| - havtornssorbet          |     |
| <b>Hemmagastro-pralin</b> | 40  |

## ALLTID HEMMA

### FÖRRÄTTER

|   |     |
|---|-----|
| <b>Kalixlöjrom från Junköfiskarna</b>                     | 325 |
| - bageriets toast & knäcke, syrad grädde, rödlök & citron |     |
| <b>Råbiff</b>   | 195 |
| - dijonnäs, panko, picklad lök                            |     |
| <b>Charkplatta</b>  | 195 |
| - på delins urval, hårdost, tapenade & crostini           |     |
| <b>Ostplatta</b>  | 195 |
| - på delins urval, bageriets knäcke & marmelad            |     |

### SKALDJUR

|  |                  |
|--|------------------|
| <b>Ostron - Fines de Claires</b>   | 1*35/6*195       |
| <b>Kokt hummer</b>   | halv/hel 225/395 |
| <b>Grillad hummer</b>  | halv/hel 225/395 |
| - aioli, citron & vitlöksbröd  |                  |
| <b>Rökta räkor - aioli</b>   | halv/hel 155/295 |
| <b>Blåmusslor - aioli &amp; vitlöksbröd</b>  | 155              |
| <b>Skaldjursplateau - ostron, hummer, havskräftor, rökta räkor, blåmusslor, aioli &amp; citron</b> | 695              |

### STYCKBODEN

30 dagar hängmörat nötkött från Norrbottensgården och viltkött från Tornedalen

|  |     |
|--|-----|
| <b>Ryggbiff 250g</b>   | 355 |
| <b>Entrecote 250g</b>  | 355 |
| <b>Oxfile 200g</b>   | 395 |
| <b>Reninnanlår 200g</b>  | 395 |
| - alla detaljer serveras med potatisterrin, höstsvamp, riven fjällkoost, handslagen bearnaise & rödvinssky |     |

|                                  |     |
|----------------------------------|-----|
| <b>"On bone"</b>                 | 995 |
| Nysågad hängmörad detalj för två |     |
| - serveras med tillbehören ovan  |     |

|   |     |
|---|-----|
| <b>Hemmagastro-garage</b>   | 225 |
| Kött från Norrbottensgården, bageriets burgarbröd, dijonnäs, Hedmans bacon, krispsallad, biffomat, rödlök & saltgurka |     |
| - serveras med pommes frites  |     |