

SÄSONGENS MENY

FÖRRÄTTER

| | |
|--|-----|
| Kantarell | 185 |
| - Luleå-kantareller, bageriets toast, lardo, krasse | |
| Älgtartar | 185 |
| - päron, sesamvinägrett, rostade pinjenötter | |
| Buffelmozzarella | 165 |
| - grillat flatbread, piennolotomater, kålpesto, friterad grönkål | |
| Kräftsoppa | 195 |
| - pilgrimsmussel-mousseline, havskräftscarpaccio, krondillsgurka, dillolja | |
| Abborre | 185 |
| - dillmajonnäs, forellrom, picklad rödlök, lagrad prästost, bageriets knäcke | |

VARMRÄTTER

| | |
|--|-----|
| Fjällröding | 295 |
| - kantareller, kräftsmörsås, dill, jordärtskocka | |
| Grillad Uer | 275 |
| - brandade, tomatvinägrett, broccoli, oliver, kapris | |
| Oxkind | 295 |
| - tryffel, mandelpotatispuré, lökar, höstprimörer | |
| Reninnanlår | 355 |
| - höstäpple, bakad persiljerot, persiljerotspuré, calvadosky | |
| Pumpagnocchi | 225 |
| - pumpapuré, pumpafröpesto, bakad pumpa, friterad grönkål | |
| Sötpotatis | 225 |
| - kikärter, fjällko-ost, tomater | |

DESSERTER

| | |
|--------------------------------------|-----|
| Äpple | 125 |
| - vanilj, kolasås, äppelsorbet | |
| Choklad | 125 |
| - bakad maräng, blåbärssorbet | |
| Crème brûlée med lingonsorbet | 125 |
| Hemmagastro pralin | 40 |

ALLTID HEMMA

Meny året runt

FÖRE

| | |
|---|-----|
| Kalixljörom från Junköfiskarna | 325 |
| - smörstekt toast, bageriets knäcke, syrad grädde & citron | |
| Råbiff | 195 |
| - på norrbottniskt nötkött, dijonnaise, kapris, syltad lök, gurka & pommes pinnes | |
| Charkplatta | 195 |
| - på delins urval, hårdost, tapenade & crostini | |
| Ostplatta | 195 |
| - på delins urval, rabarber- & krusbärsarmelad & bageriets knäcke | |

FÄRSKA SKALDJUR

| | |
|--|------------------|
| Ostron - Fines de Claires | 1*35/6*195 |
| Ostron - Spéciales | 1*55/6*295 |
| Hummer Kokt | halv/hel 225/395 |
| Hummer Grillad | halv/hel 225/395 |
| - aioli & citron | |
| Kokt Havskräfta - aioli & citron | 65 |
| Räkor - aioli | halv/hel 155/295 |
| Blåmusslor - aioli, citron & vitlöksbröd | 155 |
| Skaldjursplateau - hummer, havskräftor, blåmusslor, räkor, ostron, aioli & citron | 695 |

STYCKBODEN

| | |
|--|-----|
| Hängmörat kött från Norrbottensgården | |
| Biff 250g | 355 |
| Entrecote 250g | 355 |
| Oxfile 200g | 395 |
| - serveras med potatisterrin, kantarellsmör, höstbönor & bearnaise | |
| "On bone" | |
| Nysågad hängmörad detalj, för två, med tillbehören ovan | 995 |
| Hemmagastrogare | |
| på Norrbottenskött, bageriets burgarbröd, maltmajonnäs, Hedmans bacon, krispsallad, biffomat, rödlök & dillgurka | 225 |
| - serveras med örtslungade pommes & örtdip | |