

SÄSONGENS MENY

FÖRRÄTTER

Kantarell	185
- Luleåkantareller, bageriets toast, lardo, krasse	
Råbiff	185
- potatiskrisp, dijonnaise & friterad kapris	
Buffelmozzarella	165
- variation på tomat & pumpafröpesto	
Halstrade pilgrimsmusslor	185
- papayasallad, koriander & puffat rispapper	
Ristad vildlax från Junkön	185
- äpple- & pepparrotcreme, dill, rädisor & rågkrisp	

VARMRÄTTER

Grillad fjällröding	285
- citron- & mascarponerisotto & krassesallad	
Bakad långa	275
- kräftsmörsås, färskpotatis & primörer	
Grillad kalventrecote	325
- mandelpotatis- & prästostkroketter, dragonmajo, kalvsky & kantareller	
Reninnanlår	355
- bakad grön tomat, broccoli potatisterrin med Svedjanost & tomatsky	
Grönärtsrisotto	225
- bönor, fänkålscrudité & prästost	
Samosa	225
- linscurry, primörer & rabarberchutney	

DESSERTER

Chokladtrio	125
- sorbet, mousse & crumble	
Hallon	125
- bakad maräng & sorbet	
Fläder & yoghurtmousse	125
- vinbärsbladsorbet & svartvinbärsflarn	

ALLTID HEMMA

Meny året runt

FÖRE

Kalixlöjrom från Junköfiskarna	325
- smörstekt toast, bageriets knäcke, syrad grädde & citron	
Charkplatta	195
- på delins urval, hårdost, tapenade & crostini	
Ostplatta	195
- på delins urval, rabarber- & krusbärsarmelad & handkavlat 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	

Räkor	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
- potatisterrin med Svedjanost, tomatsallad, sparris & hemmabea	
"On bone"	
Nysågad hängmörad detalj för två med tillbehören ovan	995
Hemmaburgare	
På Norrbottenskött, bageriets burgarbröd, dijonnaise, Hedmans bacon, krispsallad, biffotomat, rödlök & dillgurka	225
- örtslungade pommes & örtdip	
EFTER	
Creme bruleè med hjortronsorbet	125
Handmålad pralin	40