

## MENY 1

### **Eldad regnbågsforell**

- nordisk ponzu, citrongurka, selleri- & fänkålscrudité, forellrom

### **Ren**

- glaserade betor, grillad vårlök, pepparrotskräm, picklade senapsfrön, potatisterrin, madeirasky

### **Yoghurt & rabarber**

- yoghurtparfait, gurka- & myntasorbet, inkokt glasrabarber

850

(ord. pris 875)

## MENY 2

### **Råbiff \***

- gulbeta, kapris, krispig potatis, dragon- & citronemulsion

### **Hälleflundra**

- veloutésås, grön sparris, ramslök, confiterad färskpotatis

### **Yoghurt & rabarber**

- yoghurtparfait, gurka- & myntasorbet, inkokt glasrabarber

790

(ord. pris 815)

## MENY 3 (vegetarisk)

### **Vit sparris**

- tahinisås, knaperstekt lokal skivling, mandel- & örtcrunch

### **Blomkål & Lions Mane**

- bakad blomkål, knaperstekt Lions Mane, brynt smör, hasselnötter, Västerbottensost-chips

### **Crème brûlée (går att få vegansk)**

- med kvällens sorbet

645

(ord. pris 670)

## MENY 4

### **Kalixljörom från Junköfiskarna**

- mandelpotatisrösti, syrad gårdsgräde, dill, picklad rödlök, citronzest

### **Oxfile \***

- potatisterrin, säsongens grönsaker, bearnaise & rödvinssky

### **Crème brûlée**

- med kvällens sorbet

995

(ord. pris 1030)

**Meny 1-4 och deras menypriser gäller endast om samtliga i sällskapet väljer samma meny**

**Kan ni inte enas så väljer ni rätter från menyn här nedanför**

## **FÖRRÄTT**

**Kalixljörom från Junköfiskarna 30 g** 385  
- mandelpotatisrösti, syrad gårdsgräde, dill, picklad rödlök, citronzest

**Eldad regnbågsforell** 225  
- nordisk ponzu, citrongurka, selleri- & fänkålscrudité, forellrom

**Råbiff \*** 205  
- gulbeta, kapris, krispig potatis, dragon- & citronemulsion

**Vit sparris** 195  
- tahinisås, knaperstekt lokal skivling, mandel- & örtcrunch

## **VARMRÄTT**

**Hälleflundra** 455  
- veloutésås, grön sparris, ramslök, confiterad färskpotatis

**Blomkål & Lions Mane** 325  
- bakad blomkål, knaperstekt Lions Mane, brynt smör, hasselnötter, Västerbottensost-chips

**Ren** 495  
- glaserade betor, grillad vårlök, pepparrotskräm, picklade senapsfrön, potatisterrin, madeirasky

**Oxfile \*** 495  
- potatisterrin, säsongens grönsaker, bearnaise & rödvinssky

## **DESSERT**

**Yoghurt & rabarber** 155  
- yoghurtparfait, gurka- & myntasorbet, inkokt glasrabarber

**Crème brûlée (går att få vegansk)** 150  
- med kvällens sorbet

\* *Ursprung: Sverige, Norrbotten*

## **AVBESTÄLLNING//AVBOKNING**

Avbeställning/avbokning för grupper upp till 20 personer:

- Bokningen kan avbokas kostnadsfritt fram till 3 dagar innan ankomst.
- Vid avbokning mindre än 3 dagar innan ankomst **kan** ni debiteras en kuvertavgift per avbokning.

Avbeställning/avbokning för grupper över 20 personer:

- Bokningen kan ändras/ avbokas kostnadsfritt fram till 7 dagar innan ankomst.
- Vid avbokning mindre än 7 dagar innan ankomst **kan** ni debiteras en kuvertavgift per avbokat kuvert.

## **VILLKOR FÖR AVBESTÄLLNING//AVBOKNING**

Vi avser alla sällskap på 8 personer eller fler som en gruppbokning. Vi har en kuvertavgift på 500 kr per person om inget annat är överenskommet.