

## MENY

### **Sashimi på vildlax från Junkön**

- ponzuvinägrett, melon, isad rättika, tapiokakrisp, krassesallad, forellrom

### **Renytterfilé**

- sparrisbroccoli, Svedjan gårdsostkräm, picklad grön tomat, färskpotatis, chimichurri

### **Jordgubbar & choklad**

- chokladmazarin, chokladparfait, jordgubbssorbet

800

(ord. pris 825)

## MENY 2

### **Råbiff**

- på norbottnisk flankstek, dragonemulsion, picklad schalottenlök, citronzest, mandel

### **Grillad röding**

- blomkålsvelouté, smörstekt mangold, bakad blomkål, picklad gurka, skaldjursolja

### **Jordgubbar & choklad**

- chokladmazarin, chokladparfait, jordgubbssorbet

730

(ord. pris 755)

## MENY 3 (vegetarisk)

### **Burrata**

- sotad gemsallad, isad silverlök, fikon, riesling- & tomatvinägrett, levainkrisp

### **Stekt Svedjan Löpeld**

- sommarprimörer från Mattesbäcken, silverlök- & krassesallad, caesar emulsion, rotfruktsterrine, friterad kapris

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

- syltade havtorn, vit choklad, hjortron- & havtornssorbet

645

(ord. pris 670)

## MENY 4

### **Kalixljörom från Junköfiskarna**

- bageriets brioche & knäcke, syrad gårdsgrädde, dill, rödlök, citron

### **Oxfile**

- potatisterrin, säsongens grönsaker, bearnaise & rödvinssky

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

- syltade havtorn, vit choklad, hjortron- & havtornssorbet

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**

## **FÖRRÄTTER**

### **Kalixljörom från Junköfiskarna** 385

- bageriets brioche & knäcke, syrad gårdsgrädde, dill, rödlök, citron

### **Sashimi på vildlax från Junkön** 205

- ponzuvinägrett, melon, isad rättika, tapiokakrisp, krassesallad, forellrom

### **Råbiff** 205

- på norbottnisk flankstek, dragonemulsion, picklad schalottenlök, citronzest, mandel

### **Burrata** 195

- sotad gemsallad, isad silverlök, fikon, riesling- & tomatvinägrett, levainkrisp

## **VARMRÄTTER**

### **Grillad röding** 395

- blomkålsvelouté, smörstekt mangold, bakad blomkål, picklad gurka, skaldjursolja

### **Stekt Svedjan Löpeld** 325

- sommarprimörer från Mattesbäcken, silverlök- & krassesallad, caesar emulsion, rotfruktsterrine, friterad kapris

### **Reninnanlår** 465

- sparrisbroccoli, Svedjan gårdsostkräm, picklad grön tomat, färskpotatis, chimichurri

### **Oxfile** 495

- potatisterrin, säsongens grönsaker, bearnaise & rödvinssky

## **DESSERTER**

### **Jordgubbar & choklad** 155

- chokladmazarin, chokladparfait, jordgubbssorbet

### **Crème brûlée (går att få vegansk)** 150

- syltade havtorn, vit choklad, hjortron- & havtornssorbet

## **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.

### **AVBESTÄLLNING//AVBOKNING**

**Avbeställning/avbokning för grupper upp till 20 personer:**

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

**Avbeställning/avbokning för grupper över 20 personer:**

- Kuvertavgiften kan ändras/ avbokas kostnadsfritt fram till 14 dagar innan ankomst.
- Vid avbokning mindre än 14 dagar innan ankomst kan ni debiteras en kuvertavgift per avbokat kuvert.