

JULMENY

695

FÖRDRINK 145

Julbellini

- ND havtorn & jalapeñoglogg, bubbel

Alt.

Champagne

SNACKS

- Krispig grönkål, rödbetskräm, Gruyèreost, rödbetschips

FÖRRÄTT (välj kött eller fisk)

Röding

- Gravad & saffransglaserad röding, picklade havtorn, friterad kapris, kryddemulsion, dill- & silverlökssallad

Alt.

Råbiff

- Råbiff på nymald flankstek från Norrbotten med cornichons, frasig purjolök, Svedjan gårdsost, rökt senapsemulsion

VARMRÄTT (välj kött eller fisk)

Grillad Regnbåge

- Grillad regnbågsforell från Jävrebodarna, champagnesås med dragonolja, Pernodmarinerad forellrom, mandelpotatispuré med brynt smör

Alt.

Ren

- Renytterfilé, jordärtskockspuré med rostad mandel, picklade blåbär, enbärsskysås, svartkål, hasselbacksfondant

DESSERT

Vitchoklad & Hjortron

- Vit chokladmousse, hjortronmylta, yoghurtsorbet, kryddcrumble, spunnet socker

Dryckespaket: 450

Snaps 100

MENY 4

Kalixljörom från Junköfiskarna

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

Oxfile

- potatisterrin, säsongens grönsaker, bearnaise & rödvinssky

Crème brûlée

- hjortronsorbet

950

(ord. pris 990)

Meny 4 och menypriset gäller endast om samtliga i sällskapet väljer samma meny.

I julmenyn får ni välja kött eller fisk.

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

Röding 225

- gravad & saffransglaserad, picklade havtorn, friterad kapris, kryddemulsion, dill- & silverlökssallad

Blini 195

- krämiga belugalinser, vattenkrasse, tryffelkräm

Råbiff 205

- frasig purjolök, cornichons, Svedjan gårdsost, rökt senapsemulsion

VARMRÄTTER

Regnbågsforell 395

- Pernodmarinerad forellrom, champagnesås med dragonolja, mandelpotatispuré med brynt smör

Pumpa 325

- havtornsglaserad, picklad pumpa, rostade pumpafrön, Svedjanostkräm, brynt smör, vattenkrasse

Ren 455

- jordärtskockspuré med rostad mandel, picklade blåbär, enbärsskysås, svartkål, hasselbacksfondant

Oxfile 455

- potatisterrin, säsongens grönsaker, bearnaise & rödvinssky

DESSERTER

Hjortron & yoghurt (går att få vegansk) 150

- vit chokladmousse, hjortronmylta, yoghurtsorbet, kryddsmul, spunnet socker

Choklad & körsbär 145

- chokladterrin, inlagda körsbär, körsbärssorbet, mandelsmul

Crème brûlée (går att få vegansk) 145

- blodapelsinsorbet

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.