

MENY

Sashimi på vildlax från Junkön

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

Reninnanlår

- 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

Bakad hälleflundra

- 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 kapis

Crème brûlée (går att få vegansk)

- syltade havtorn, vit choklad, hjortron- & havtornssorbet

645
(ord. pris 670)

MENY 4

Kalixlörrom 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

Kalixlörrom 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

Bakad hälleflundra 395

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

Stekt Svedjan Löpeld 325

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

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.