

Förätter

Toast Skagen på handskalade räkor med löjrom, rödlök, citron, pepparrot och surdegsbröd. Halv (Hel)
Rekommendation: Villa Minelli Pinot Grigio

195 (275) kr
155 kr/625 kr

Asiatisk råbiff på notinnanlår med morot, soyamajonnäs, friterad lök, rostade sesamfrön, böngroddar, picklad rättika och koriander.
Halv (Hel med pommes)
Rekommendation: Au pied du Mont Chauvre Pinot Noir

205 (345) kr
205 kr/825 kr

Burrata med basilikapistou, semi torkad tomat, örtolja och stekt surdegsbröd.
Rekommendation: Pulpo Albariño

165 kr
140 kr/565 kr

Nya Dannekrogens silltallrik med 3 sorters sill, västerbottenost, knäckebröd och smör.
Rekommendation: Mariestads Export + snaps

175 kr
210 kr

Jamón Serrano med lantbröd och olivolja
Rekommendation: Ontanon Crianza Rioja

185 kr
135 kr/545 kr

Fisk

Mannerströmming med potatispuré, brynt smör, lingon och citron.
Rekommendation: Norrlands Gul

215 kr
85 kr

Torskrygg Sous Vide med brynt smör, handskalade räkor, pepparrot, ägg och färskpotatis.
Rekommendation: Millet Chablis

285 kr
175 kr/705 kr

Halstrad linfångad tonfisk med Wasabidressing, Wakame alger, pak choi, groddar, hyvlad morot och glasnudlar
Rekommendation: Villa Minelli Pinot Grigio

345 kr
155 kr/625 kr

Fött

Ryggbiff med bearnaisesås, rödvinssky, tomat sallad och pommes.
Rekommendation: Bolla Valpolicella Ripasso

395 kr
165 kr/665 kr

Burgare på högrev med briochebröd, cheddar, tomat sallad, lök, saltgurka, rökt chilidressing och pommes.
Rekommendation: Navarro Correas Malbec Reserve

215 kr
145 kr/585 kr

Rödvinsbräserverat lammlägg med potatispuré, sidflask och fransk bönsallad.
Rekommendation: Ontanon Crianza Rioja

275 kr
135 kr/545 kr

Vegetariskt

Halloumburgare med briochebröd, sallad, tomat, lök, rökt chilimajonnäs och pommes.
Rekommendation: Château Minuty Rosé

215 kr
155 kr/625 kr

Bakad blomkål med hummus, labneh, apple, mynta och pumpa frön.
Rekommendation: Leth Sauvignon Blanc

235 kr
145 kr/585 kr

Tempeh med Wasabidressing, Wakame alger, pak choi, groddar, hyvlad morot och glasnudlar.
Rekommendation: Villa Minelli Pinot Grigio

245 kr
155 kr/625 kr

Snacks till hunden, fryst mörbäns

85 kr

Pizza

Margherita - tomatås, buffel mozzarella, basilika. 175 kr

Calzone (inbakad) - tomatås, ost, skinka. 185 kr

Primavera - tomatås, ost, skinka, färska champinjoner, räkor. 195 kr

Löjrom - crème fraiche, rödlök, dill, citron, västerbottenost. 365 kr

Quattro stagioni - tomatås, ost, skinka, räkor, musslor, färska champinjoner, oliver, kronärtskocka. 210 kr

Vegetarisk - tomatås, ost, lök, paprika, färska champinjoner, oliver, kronärtskocka, körsbärstomater. 185 kr

Quattro formaggi - buffel mozzarella, pecorino, ricotta, gorgonzola. 205 kr

Frutti di mare - tomatås, ost, räkor, musslor, tonfisk, färska tomater. 205 kr

Prosciutto - tomatås, ost, prosciutto, sparris, färska champinjoner körsbärstomater, tryffelaioli. 210 kr

Majsckycling - tomatås, ost, majsckycling, banan, curry. 195 kr

Bearnaisesås 35 kr

Aioli 35 kr

Da pizzorna kommer från ett eget kök kan vi inte garantera att servering sker samtidigt som de andra rätterna.

Barnmeny

Köttbullar med potatispuré, gräddsås och lingon. 95 kr

Barnburgare 90g med bröd, sallad, tomat, dressing och pommes. 95 kr

Pannkakor med sylt och grädde. 95 kr

Pizza med tomatås, ost och skinka. 95 kr

Vaniljglass med chokladsås. 75 kr

Desert

Crème brûlée på smak av kanel och apelsin.
Rekommendation: Kaffe Karlsson

115 kr
175 kr

Friterad camembert med hjortronsylt.
Rekommendation: Quinta das Carvalhas Tawny 20 Yr Port

155 kr
105 kr

Glass-Sundae med maräng, rån, chokladsås, regnbågsströssel och grädde.
Rekommendation: Floralis Moscatel Oro

135 kr
80 kr

Hemgjord chokladtryffel.
Rekommendation: Kaffe & 5 cl Martell VSOP

45 kr
250 kr

Hemvevad glass (fråga om dagens smaker). 45 kr/kulan

Allergisk? Fråga din kypare hur vi bäst kan tillgodose dina behov.