

Färrätter

Vitlöksbröd <i>Garlic bread</i>	35:-
Toast Skagen <i>Creamy seafood sallad on toast</i>	90:-
Västerbottenpaj <i>Crème fraiche, rödlök parmaflarn</i> Västerbottencheesepie <i>Crème fraiche, red onion, parmesan</i>	110:-
Saffransdoftande fisk & skaldjursoppa 1/2 <i>torsk, lax, musslor, räkor, kräftstjärter serveras med vitlöksbröd och aioli</i> Saffron fish soup 1/2 <i>with cod, salmon, mussels, shrimp, crawfish. Served with garlic bread and aioli</i>	100:-

Pubmeny

Bookmaker toast <i>oxfilé, dijonsenap, pepparrot, äggula, sallad</i> Bookmaker toast <i>Fillet Mignon, dijon mustard, horseradish, yolk and sallad</i>	195:-
Ost & baconburgare <i>100% nötkött med klassiska tillbehör, pommes</i> Cheese and bacon burger	145:-
Lyxig Räksmörgås <i>serveras på rågbröd med ägg, majonnäs, sallad, handskalade räkor</i> Luxury shrimp sandwich	140:-
Kvällens Husman	95:-
Grillad baguette - brie/salami - ost/skinke med sallad Grilled baguette - brie/salami - cheese/ham with sallad	85:-

Varmrätter

Halstrad lax <i>med örtsås, kokt potatis och smörsvängda primörer</i> Salmon <i>with herb sause, boiled potatoes and seasonal vegetable</i>	200:-
Saffransdoftande fisk & skaldjursoppa <i>torsk, lax, musslor, räkor, kräftstjärter serveras med vitlöksbröd och aioli</i> Saffron fish soup <i>with cod, salmon, mussels, shrimp, crawfish. Served with garlic bread and aioli</i>	180:-
Oxfile <i>Rödvinsky, knaperstekt rökt fläksida, confiterade tomater, potatisgratäng m västerbottenost</i> Fillet Mignon <i>with red wine sause, smoked pork belly, tomatoe confit and potatoe gratang</i>	260:-
Kalventrecote <i>Halstrade primörer, ört och rödlökssmör, klyftpotatis</i> Veal Rib eye <i>seasonal vegetable, herb and red onion butter</i>	240:-

Vegetarisk

Vegetarisk lasagne Vegetarian lassagna	160:-
---	-------

Barnmeny

Hamburgertallrik <i>med pommes</i> Hamburger plate with french fries	75:-
Pannkakor <i>sylt & grädde</i> Swedish pancakes <i>with jam & whipped cream</i>	60:-
Vaniljglass med topping Vanilla ice cream with topping	50:-

Desserten

Husets Chokladkaka <i>marinerande bär med grädde</i> Home made chocolate cake <i>with marinated berries and whiped cream</i>	85:-
Vår egen tryffel Assortment of truffels	20:-
Hjortron pannacotta Cloud berry pannacotta	90:-