

Förrätter



**Friterad Pommes Anna serveras med sikrom,
vispad smetana och örter från köksträdgården**

*Fried pommes anna served with fish roe,
whipped smetana and herbs from the kitchen garden*

165 kr

**Tartar på gravad lax serveras med gräslöksemulsion, rädisa,
sytrade senapsfrön och örter från köksträdgården**

*Tartar on salmon served with chive emulsion, radish and
pickled mustard seeds and herbs from the kitchen garden*

175 kr

**Asa charkbrickan - lufttorkad vildsinskarré, fänkålssalami,
varmrökt hjorthjärta, bresaola serverad
med rotfruktschips, rökt majonnäs och kaprisbär**

*Air-dried wild boar loin, fennel salami, smoked deer heart,
bresaola served with rootfruit chips,
horseradish mayonnaise and capers*

165 kr



Vårmrätter

Smörstekt gnocchi smaksatt med dragon och västerbottenost serveras med grön sparris och lök samt hasselnötter och örter

Butter-fried gnocchi flavored with tarragon, västerbotten cheese served with asparagus, onion, hazelnuts and herbs

305 kr

Svensk vildsvinsrygg med rostad blomkålspuré, saltrostad morot, chimichurri smaksatt med granskott från Asa samt och färskpotatis

Swedish wild boar with roasted culiflowerpuré, salt-roasted carrots, chimichurri flavored with fir from Asa and new potatoes

345 kr

Rimmad torsk med grovt krossade gröna ärtor, örtslungade svenska bönor, lök, brynt smör och dillkokt färskpotatis

Salted cod with coarsely crushed green peas, herb-tossed swedish beans, onion, browned butter and dill boiled new potatoes

355 kr

Svensk rostas med en potatis och kåsallad serverad med bakade tomater och ramlöksemulsion

Swedish petite sirloin with a potato and cabbage salad served with baked tomatoes and ramson emulsion

355 kr





Desserten

**Osttallrik - tre svenska ostar som serveras med
marmelad gjord på tomat och vanilj,
fröknäcke och syltade röda vinbär**

*Cheese plate - three swedish cheeses served
with a marmalade made from tomato and vanilla,
crisp bread and pickled redcurrants*

175 kr

**Citrusparfait serveras med citrussallad,
mynta och rostad bovete**

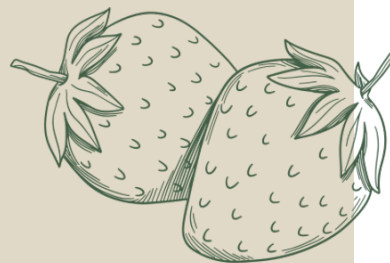
*Citrusparfait served with citrus salad,
mint and roasted buckwheat*

125 kr

**Svenska jordgubbar med
vaniljpannacotta och pistage**

*Swedish strawberries with
vanilla panna cotta and pistachio*

135 kr



Chokladtryffel med havssalt

Chocolate truffle with sea salt

25 kr



Barnmeny

Pasta penne med köttfärssås och grönsaker

Pasta penne with with minced meat and vegetables

95 kr - max 12 år

1/2 Portion av valfri varmrätt, halva priset mot ordinarie

1/2 Portion of any main course, half of the ordinary price

Gräddglass och sorbet smaker

Ice cream and sorbet flavors

1 kula/serving - 30 kr

2 kula/serving - 40 kr

3 kula/serving - 50 kr

Fläder- och jordgubbssorbet

Citronsorbet

Blåbär

Punsch Russin

Vanilj

Mjölkchoklad

Brynt smör & Popcorn

Saltlakrits

Vanilj & Hallon

