

I DIN HAND HÅLLER DU VÅRT GASTRONOMISKA UTBUÐ FÖR  
VÅREN 2016



TARTAR PÅ FINSKUREN LAX, CORNICHONS, RÖD LÖK, DILL OCH  
SYRLIG DIJONVINAIGRETTE  
toppas med Kalixlöjrom och crème fraiche, därtill en skiva rostat bröd  
109:-

FISK & SKALDJURSSOPPA MED SMAKER AV SAFFRAN, TOMAT OCH  
BRANDY  
serveras med friterad purjo samt ört/cheddartoast 97:-

RÖKT HJORTSTEKSCOCTAIL MED FINSKUREN MANGO & GURKA  
serveras med roman, vetesticks & pepparrotskräm 129:-

KANTARELLFYLLDA VÅRRULLAR  
med lingonsalsa, torkade mullbär och sotad isberg 95:-

#####

VITVINSPOCHERAD RÖDTUNGA, SHERRYSPETSAD KRÄFTSÅS, GRILLADE PILGRIMSMUSSLOR  
samt ekologisk grön sparris och pressad potatis 195:-

BRÖDPANERAD SKREJRYGG, CITRUSKRUTONG, DILLPOTATISPURÉ  
handskalade räkor i brynt smör serveras därtill 225:-

KYCKLINGLÅRFILÉ I CHIPOTLESKY MED SMAK AV ROSTAD SESAM, SOYA, LIME OCH  
BLOMSTERHONUNG  
serveras tillsammans med stekt ris 2016 175:-

GRANNY SMITHPENSLAD KOTLETT MED BÉARNAISE, RAGU PÅ SOCKERBÖNOR,  
CHERRYTOMATER OCH SILVERLÖK  
samt fräsiga country fries 185:-

LAMMRYGG MED APELSINSKY OCH PORTVINSKOKT RÖDKÅL,  
därtill serveras en välbalanserad sötpotatispuré 268:-

OXFILÉ, BALSAMICOSPETSAD KALVSKY, ROSTAT VITLÖKSSMÖR,  
med sötpotatischips och pommes provencale 275:-

GRILLAD SQUASH I CHIPOTLESKY MED SMAK AV ROSTAD SESAM, SOYA, LIME OCH  
BLOMSTERHONUNG  
serveras med en välbalanserad sötpotatispuré 165:-

#####

JONAS HIMMELSKA CHOKLADKAKA TILSAMMANS MED BÄRCOULIS  
och lättvispad grädde 95:-

FÄRGSPRAKANDE MARÄNGSUISSE  
med cocos och nötter 89:-

GRÄDDVÄRMD HÄLSINGEOSTKAKA  
med husets saftsås och torkade mullbär 95:-

TRE SORTERS TRYFFEL MED SMAKER FRÅN GÄVLE  
Mackmyra Whiskytryffel, Gevalia 1853 & Ahlgrens bilar 98:-