

FÖRRÄTT / STARTER

Nattbakad Rotselleri, tryffeläggröra & rostad lök
Baked celeriac, scrambled eggs with taste of truffle & crispy onion
135,-

“Kräftcocktail” med brynt smöremulsion, limegel, pickles & räkchips
“Crayfish cocktail”, browned butter emulsion, lime gel, pickles & prawn chips
135,-

Jordärtskockssoppa med krydd- & senapsstekt fläsk
Jerusalem artichoke soup with mustard pork belly
135,-

HUVUDRÄTT / MAIN

Halstrad röding, chilifrästa kräftstjärtar, potatispuré med Västerbottenost & kräftskum
Arctic char, chili fried crayfish, potato puré with Västerbotten cheese & crayfish velouté
265,-

Örtmarinerad dovhjortsytterfilé, rostad jordärtskockscreme,
Szechuanpepparrostad morot, pommes fondant, grönkål & smörad viltsky
Deer, roasted Jerusalem artichoke puré, Szechuan roasted carrot, pommes fondant & game jus
295,-

Vildand med picklad pumpa, lingonchutney, potatispuré & madeirasky
Wild duck, pickled pumpkin, lingonberry chutney, potato puré & madeira jus
295,-

Glöggmarinerade kamben, coleslaw & pommes frites
Mulled wine marinated baby back ribs, coleslaw & pommes frites
195,-

Vegetarisk Oumphburgare, Srirachamajonnäs, picklad lök, bbq-sås, aioli & pommes
Vegetarian Oumph fillet, tomato, sallad, pickled onion, french fries & aioli
195,-

Angusburgare
Ekrökt cheddar, Srirachamajonnäs, picklad lök, bbq-sås, aioli & pommes
Beef burger with smoked cheddar cheese, Sriracha mayonnaise, pickled onion, bbq-sauce & fries
195,-

Vi tar hänsyn till alla allergier, fråga din servitris innan beställning
om det är något du inte tål.

Please let us also know if you have any food allergies.

D E S S E R T

Chokladkolasarte med blodapelsinsorbet

Chocolate fudge tarte & blood orange sorbet

95,-

Fattiga riddare på mjuk pepparkaka med kanelstekt äpple & vaniljsås

French gingerbread toast, cinnamon apples & Sauce Anglaise

95,-