

MENY

OSTRON NORMANDIE

2 OSTRON	90 kr
3 OSTRON	135 kr
3 OSTRON + CORVERS KAUTER 0,0%	185 kr
3 OSTRON + CREMANT	245 kr
3 OSTRON + CHAMPAGNE	285 kr

OSTRON GILLARDEU

2 OSTRON	180 kr
3 OSTRON	225 kr
3 OSTRON + CORVERS KAUTER 0,0%	275 kr
3 OSTRON + CREMANT	335 kr
3 OSTRON + BOLLINGER SPECIAL	410 kr

FÖRRÄTTER

TRE BETOR CARPACCIO 🌱

Serveras med rödbets- och körsbärs-gel, rödbets-chips, rödbetsmajonnäs smaksatt med kummin, cabarnévinäger & oxalis

165 kr

KRÄMIG HUMMERSOPPA

med havskatt, havskräfta, bläckfisk, blekselleri, regnbågsrom, picklad rödlök & aromatisk hummerolja

195 kr

LÄTTSALTAD UER

rödbetsinfusion, yuzumajonnäs, crème på syrad grädde och vit miso, torkat fisksalt, puffat bovete och matvete, citronverbenagelé, clementinfiléer & sjökorall

185 kr

KRONHJORTCARPACCIO

marinerad med kombu dashi, palsternackschips, ponzu-majo, pangrattato, tempererad äggula med garum & gel med torkade plommon

185 kr

SVENSKA BOQUERONES

på siklöja, endiver, rökt aioli, fermenterade vindruvor, kavringssmul & Västerbottensost

165 kr

MÄRGBEN FRÅN SARV

med grön tomat- och äpplerelish, grillat levainbröd & riven pepparrot

165 kr

TILLBEHÖR & SNACKS

CHARKBRICKA

tre sorters hemgjord chark

115 kr

HEMBAKAT BRÖD

3 sorter och smör

55 kr

NOCELLARA OLIVER

75 kr

MARCONAMANDLAR

70 kr

CHIPS

55 kr

VARMRÄTTER

FISKMOSEAIK

Tonfisk, torsk och regnbåge lindad i renväm med smörad bisque toppad med sjökorall, persilja, Kalix löjrom, broccolini, blekselleri, fänkål & dill, tillsammans med potatis

375 kr

ÄLGFILE

Serveras med potatisgratäng och Västerbottensost, rökta svarta vinbär, king oyster-svamp & rökt rödvinssås

415 kr

GALUSHKY 🌱

Ukrainska gnocchi på enkorn- och emmermjöl med krämig svampsås, rökt fetaost, krondillskum, rostat hampafrö & picklad shimejisvamp

285 kr

RYGGBIFF (220 g), UMI 5+

Ras: Black Angus. Uppfödd Uruguay. Grain-fed 200 dagar.

Serveras med rostad potatis i ankfett och rybsolja, katsuobushi, Karintorps tomater, rödvinssås & black garlic-smör

395 kr

CÔTE DE BOEUF (500 g), 2 pers.

Entrecôte på ben, rikligt marmorerad.

Ras: Black Angus. Uppfödd: Spanien.

Serveras med rostad potatis i ankfett och rybsolja, katsuobushi, Karintorps tomater, rödvinssås & black garlic smör

895 kr

OSSO BUCO (2 pers.)

med pumparisotto, picklad morot, rostat hampafrö med ärtsoja & parmesan

775 kr

DESSERT

CHOCOLATE OBSESSION

Chokladkomposition av Valrhona mörk och hallonchokladcremeux, yuzugel & vallmofrö streusel

135 kr

HONUNGSCAKE

med tre olika svenska honungssorter & smetankräm

135 kr

LAVENDEL-CRÈME BRÛLÉE

125 kr

HEMGJORD GLASS

Choklad- och kaffeglass

Smultron- och tranbärssorbet

Brunsmör-, muskotnöt- och vaniljglass

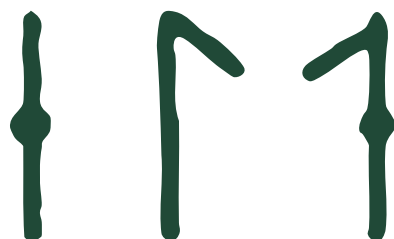
75 kr

OST

Tre svenska ostar, honung & bröd

115 kr

🌱 Vegetarisk



RESTAURANT ELD