

MENY



OSTRON NORMANDIE

2 OSTRON	90 kr
3 OSTRON	135 kr
3 OSTRON + CORVERS KAUTER 0,0%	185 kr
3 OSTRON + CREMANT	255 kr
3 OSTRON + CHAMPAGNE	285 kr

OSTRON GILLARDEU

2 OSTRON	180 kr
3 OSTRON	225 kr
3 OSTRON + CORVERS KAUTER 0,0%	295 kr
3 OSTRON + CREMANT	345 kr
3 OSTRON + BOLLINGER SPECIAL	410 kr

FÖRRÄTTER

VIT OCH GRÖN SPARRIS 🌱

med holladaise, pocherat ägg, hasselnötsemultion, ramslök, forell- eller tångrom & salladslök 175 kr

MOSAIK PÅ KUMMEL OCH REGNBÅGE

med blekselleri, yuzumajonnäs, crème på syrad grädde och vit miso, puffat bovete och matvete & olivolja 195 kr

KRONHJORTCARPACCIO

marinerad med kombu dashi, palsternackschips, ponzu-majo, pangrattato, tempererad äggula med garum & gel med torkade plommon 195 kr

SVENSKA BOQUERONES

på siklöja, endiver, rökt aioli, fermenterade vindruvor, kavringssmul & Västerbottensost 175 kr

MÄRGBEN FRÅN ÅLG

med grön tomat- och äpplerelish, grillat levainbröd & riven pepparrot 185 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

MARULK

med bouillabaissesås med smak av hummer och bergamott, spritärtor, delikatessgurka, kapis, gräslök, hummerolja, örtolja & kokt Alouette-potatis 425 kr

ÄLGFILE

Serveras med potatisgratäng och Västerbottensost, rökta svarta vinbär, king oyster-svamp & rökt rödvinssås 425 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 445 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 945 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

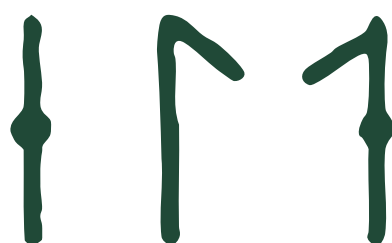
HEMGJORD GLASS

Choklad- och kaffeglass
Smultron- och tranbärssorbet
Brunsmör-, muskotnöt- och vaniljglass 75 kr

OST

Tre svenska ostar, honung & bröd 115 kr

🌱 Vegetarisk



RESTAURANT ELD

