

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 hollandaise, pocherat ägg, hasselnötsemulsion,
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,
kavringsmul & 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 bouillabaisse 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, krodillskum,
rostad hampafrö & picklad shimejssvamp 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

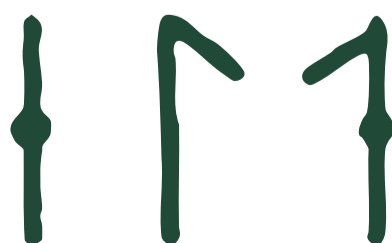
HONUNGSCAKE
med tre olika svenska honungssorter
& smetankräm 135 kr

LAVENDEL-CRÈME BRÛLÉE 125 kr

HEMGJORD GLASS
Choklad- och kaffeglass
Smultron- och tranbärssorbet
Brynt smör-, muskotnöt- och vaniljglass 75 kr

OST
Tre svenska ostar, honung & bröd 115 kr

🌱 Vegetarisk



RESTAURANT ELD

