

Gruppmenyer

För sällskap mer än 9 personer erbjuder vi våra smakfulla gruppmenyer där ni själva får plocka ihop er meny och förbeställa fyra olika varmrätter för ert sällskap. Avbokning/minskning av antal vid förbeställning måste göras 1 dygn innan ankomst. Är ni över 30 personer i sällskapet måste en förbeställning på max 2 varmrätter göras. Detta önskar vi som sagt för att vi skall kunna hålla nere väntetiderna och att ert besök hos oss skall bli så trevligt som möjligt.

3-rätters

Klassikern 429:-
Vitlöksbröd - Oxfilé 150 g - Vaniljglass med hjortron

Tre Utvalda 469:-
Toast Skagen - Röding - Crème Brûlée

Norrländska Menyn 559:-
Råbiff - Ren - Saltad Karamell (Chokladfondant)

Förrätter

Vitlöksbröd 79:-
Mozzarellagraterat vitlöksbröd med persiljeaioli och liten sallad.

Friterad risotto 109:-
Friterade risottobollar fyllda med chili och ost. Serveras på liten sallad med pesto.

Toast Skagen 125:-
Skagenröra på levainbröd med picklad rödlök och citron.

Råbiff 139:-
Råbiff av oxfile rullad i sesamfrön, serveras med chilimajonnäs, sojamarinerad svamp och gari.

Varmrätter

Onion deluxe 189:-
Lokalproducerad högrevsfärs med västerbottensost, karamelliserad lök, tomat, sallad och persiljeaioli. Serveras med pommes frites.

Rödingfilé 279:-
Smörstekt rödingfilé med ugnrostade polkabetor med honung, Serveras med rökt sidfläsk, potatispuré samt musselsås.

Caesarsallad 199:-
Grillad kycklingfilé, bacon, grönsallad, parmesanost, picklad rödlök, cocktailtomater, krutonger och caesardressing.

Oxfilepasta 199:-
Krämig pepparsås med casarecce-pasta, strimlade sockerärter och tomat, toppad med riven västerbottensost.

Oxfile 150 g 299:-
Serveras med pommes frites, bearnaisesås, haricots verts och persiljesmör.

Desseter

Hjortron 99:-
Ljumma rårörda hjortron med vaniljglass och havreflarn.

Saltad Karamell 109:-
Chokladfondant med saltad karamellglass, hjortronscoulis och krossad maräng.

Crème Brûlée 112:-
Med en ton av knäck, serveras med färska bär.

Brännas Pralin 30:-/50:-