

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 434:-
Vitlöksbröd - Oxfile 150 g - Vaniljglass med jordgubbar

Tre Utvalda 474:-
Toast Skagen - Röding - Crème Brûlée

Norrländska Menyn 569:-
Råbiff - Ren - Saltad Karamell (Chokladfondant)

Förrätter

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

Råraka 122:-
Råriven och stekt potatis med löjrom, syrad grädde, finhackad rödlök och citron.

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

Råbiff 145:-
Råbiff av oxfile rullad i sesamfrön, serveras med chilimajonnäs, sojamarinerad svamp, kapris och gari.

Varmrätter

Tryffelburgare 189:-
Lokalproducerad högrevsfärs med kvibblecheddar, tomat, stekt bacon, sallad, picklad rödlök och tryffelmajonnäs. Serveras med pommes frites.

Rödingfile 282:-
Smörstekt rödingfile med sommarprimörer, rostad potatis, rökt sidfläsk och gräddad musselsås.

Caesarsallad 199:-
Grillad kycklingfile, 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 304:-
Serveras med pommes frites, bearnaisesås, sparris och persiljesmör.

Desseter

Vaniljglass med jordgubbar 99:-
Serveras med vispad grädde och krossad maräng.

Saltad Karamell 115:-
Chokladfondant med saltad karamellglass, färska jordgubbar och krossad maräng.

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

Brännas Pralin 30:-/50:-