



prosecco treviso extra dry doc 480 / flaska

förrätt samt huvudrätt	519
förrätt samt huvudrätt och dessert	579
huvudrätt samt dessert	419

## FÖRRÄTTER

klassisk råbiff / rödbeta / kapris / pepparrot / äggkräm

löjrom / surdegspapper / västerbottenost / rödlök

carpaccio / comte / dijon / krasse

charkuterier / kallskuret | ost | oliver

## VARMÄTTER

Vi rekommenderar medium-rare,  
då det ger ett mört och saftigt kött.  
Föredraget av köttälskare,  
är detta det perfekta valet för vårt kött.

Vänlingen nämn om annan stekgrad önskas

Till maten kommer blandade rekommenderade tillbehör.

entrecôte / 250g

oxfilé / 200g

rosékalv ytterfilé / 250g

rödtunga / 450g

## DESSERTER

crème caramel

husets ostar / ost / marmelad / bröd

choklad / choklad / choklad



prosecco treviso extra dry doc 480 / bottle

starter and main course	519
starter as well as main course and dessert	579
main course as well as dessert	419

## STARTERS

**tartar** / beetroot / capers / horseradish / egg yolk cream

**whitefish roe** / sourdough / västerbotten cheese / onion

**carpaccio** / dijon / comte / herbs

**charcuterie** / cold cuts / cheese / olives

## MAIN COURSES

We recommend medium-rare,  
as it gives tender and juicy steaks.  
Preferred by steak lovers,  
this is the ideal choice for our steaks.

Please mention if other doneness levels is desired.

The food comes with mixed recommended sides.

**ribeye** / 250g

**beef fillet** / 200g

**rosé calf tenderloin** / 250g

**plaice** / 450g

## DESSERTS

**crème caramel**

**house cheeses** / cheese / marmelade / bread

**chocolate** / chocolate / chocolate