



prosecco treviso extra dry doc 430 / flaska

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

FÖRRÄTTER

**klassisk råbiff** / rödbeta / kapis / pepparrot / äggkräm

**löjrom** / surdegsbröd / västerbottensost / smetana / rödlök

**svamp** / surdegsbröd | svamp | lagrad ost

**charkuterier** / kallskuret | ost | oliver

VARMÄTTER

vid entrecôte, oxfilé och ytterfilé nämn hur ni vill ha köttet grillat, vi rekommenderar medium-rare köket serverar de tillbehör de tycker passar bäst till maten.

**entrecôte** / 250g

**oxfilé** / 200g

**rosékalv ytterfilé** / 250g

**hälleflundra** / 200g

DESSERTER

**crème caramel**

**husets ostar** / ost / marmelad / bröd

**choklad** / choklad / choklad



prosecco treviso extra dry doc 430 / 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 bread / västerbotten cheese  
/ smetana / onion

**mushrooms** / sourdough bread / mushrooms / aged cheese

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

MAIN COURSES

when ordering ribe eye and fillet of beef, mention how you want the meat grilled. we recommend medium-rare the kitchen serves the sides they think best suit the food.

**ribeye** / 250g

**beef fillet** / 200g

**rosé calf tenderloin** / 250g

**halibut** / 200g

DESSERTS

**crème caramel**

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

**chocolate** / chocolate / chocolate