



prosecco treviso extra dry doc 480 / flaska

Minimum 2 rätters -
Förrätt/Huvudrätt eller Huvudrätt/Dessert

FÖRRÄTTER

klassisk råbiff / rödbeta / kapris / pepparrot / äggkräm - 180

löjrom / surdegspapper / västerbottenost / rödlök - 240

carpaccio / comte / dijon / krasse - 180

charkuterier / kallskuret | ost | oliver - 180

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 - 380

oxfilé / 180g - 395

rosékalv ytterfilé / 250g - 300

rödtunga / 450g - 380

crème caramel - 110

DESSERTER

husets ostar / ost / marmelad / bröd - 140

choklad / choklad / choklad - 80



prosecco treviso extra dry doc 480 / bottle

Minimum of 2 courses -
Starter/Main course or Main course/Dessert

STARTERS

tartar / beetroot / capers / horseradish / egg yolk cream - 180

whitefish roe / sourdough / västerbotten cheese / onion - 240

carpaccio / dijon / comte / herbs - 180

charcuterie / cold cuts / cheese / olives - 180

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 - 380

beef fillet / 180g - 395

rosé calf tenderloin / 250g - 300

plaice / 450g - 380

crème caramel - 110

DESSERTS

house cheeses / cheese / marmelade / bread - 140

chocolate / chocolate / chocolate - 80