

FÖRRÄTTER

- | | |
|---|-------|
| 1. Vitlöksbröd med aioli | 44:- |
| 2. Chevré överbakad beta med krutonger | 79:- |
| 3. Ljummen matjessill med tillbehör och "framförallt mycket dill" | 79:- |
| 4. Fransk löksoppa gratinerad med västerbottenost | 89:- |
| 5. Vitlöksgratinerade sniglar serveras med surdegsbröd | 99:- |
| 6. Kökets toast skagen toppad med stenbitsrom | 99:- |
| 7. Plockplatta | 129:- |

VARMRÄTTER

- | | |
|--|----------|
| 8. Fisk & skaldjurssoppa
Serveras med bröd och aioli. | 179:- |
| 9. Grillad tonfisk
Serveras med risotto, en citron- & lime sås, vitlöksfräst spenat samt grillad citron | 189:- |
| 10. Lax- & räkmoussefylld rödtunga
Serveras med nypotatis, primörer samt rieslingsås | 219:- |
| 11. Krämig svamprisotto med brieost
Toppad med färska champinjoner & haricotes verts. | 159:- |
| 12. Kvällens rätt | Dagspris |

TILL DE SMÅ

- | | |
|---|------|
| 13. Fläskfilé med jumboklyft och bearnaisesås | 89:- |
| 14. Hamburgertallrik | 79:- |
| 15. Pasta med köttfärssås | 69:- |

FRÅN GRILLEN

- | | |
|---|-------------------------|
| 16. Lammracks
a. ca 180 g
b. ca 270 g | 219:-
279:- |
| 17. Ryggbiff
a. ca 200 g
b. ca 300 g | 249:-
309:- |
| 18. Entrecote
a. ca 200 g
b. ca 300 g | 249:-
309:- |
| 19. Oxfilé
a. ca 150 g
b. ca 200 g
c. ca 250 g | 249:-
289:-
329:- |
| 20. Fläskfilé
a. ca 180 g
b. ca 250 g | 189:-
239:- |
| 21. Marinerad flankstek
a. ca 200 g | 199:- |
| 22. Quorn | 149:- |

ALLA RÄTTER FRÅN GRILLEN SERVERAS MED TRE VALFRIA TILLBEHÖR:

Potatisgratäng, sötpotatis, pommes frites, senapsslungad potatis, rostade rotfrukter.

Bearnaise, rödvinssky, grillsås, kantarellsås.

Kryddsmör, rödbetspuré, vitlöksfräst spenat, sotad broccoli, coleslaw, grönsallad.