



## Förrätter

<b>Rödbetstartar</b>	135;-
Nattbakad rödbeta, pepparrotsmajonnäs, jordärtskocka, kålrabbi & krasse <i>Dryckesrekommendation:</i>	
<b>Havskräftsoppa</b>	155;-
Pilgrimsmussla & mjölksyrad morot <i>Dryckesrekommendation:</i>	
<b>Sotad regnbågslax</b>	
Lime- & sojavinäggrett, friterat rispapper, böngroddar, gurka, vårlök & miso <i>Dryckesrekommendation:</i>	139;-
<b>Tartar på älginnanlår</b>	
Karl-Johanmajonnäs, lagrad Fjällkoost, mandelpotatis, kålrabbi & krasse <i>Dryckesrekommendation:</i>	149;-

## Varmrätter

<b>Glaserad tempeh</b>	265;-
Svart ris, haricots verts i svart bönsås, miso, böngroddar, salladslök & koriander <i>Dryckesrekommendation:</i>	
<b>Eldost från Vuollerim</b>	265;-
På en bädd av råmarinerad grönkål, bladspenat, ostkräm, picklad lök, krutonger, ugnsgillad morot & rökt mandel <i>Dryckesrekommendation:</i>	
<b>Fjällröding</b>	295;-
Bakad fjällröding, forellrom, pepparrotsbrynt smör, gräddfilskvarg, kålrabbi, pepparrot & mandelpotatispuré <i>Dryckesrekommendation:</i>	
<b>Tjälknöl</b>	295;-
Nattbakat älginnanlår, variation på jordärtskocka, skysås, morot & haricots verts <i>Dryckesrekommendation:</i>	
<b>Suovas</b>	275;-
Saltat & rökt renkött, eldad smörsås, mandelpotatispuré, rårörda lingon & grönkålschips <i>Dryckesrekommendation:</i>	

## Desserter

<b>Hjortronkäsa</b>	95,-
Vaniljglass, hjortronmylta & knäckflarn <i>Dryckesrekommendation:</i>	
<b>Choklad &amp; havtorn</b>	125,-
Brownie, havtornscurd, chokladkräm, havtornskonfekt & rostad vit choklad <i>Dryckesrekommendation:</i>	
<b>Baskisk ostkaka</b>	115,-
Åkerbär, saltkanderade hasselnötter & lättvispad grädde <i>Dryckesrekommendation:</i>	
<b>Crème brûlée</b>	115,-
Världsklass rakt igenom <i>Dryckesrekommendation:</i>	
<b>Lodgens kombo</b>	155,-
Chokladtryffel som serveras tillsammans med 3cl Ron Zacapa	