

Förrätter

Morot	149;-
Morot med anis & lakrits, puffade puylinser, dragonmajonnäs, picklad chili & fänkål <i>Dryckesrekommendation: Loureiro, Maria Bonita, Lua Cheia, Vinho Verde, Portugal</i>	
Varmrökt sik	165;-
Varmrökt sik med senapsdressing, äpple, rädisa & friterad jordärtskocka <i>Dryckesrekommendation: Riesling, Tres Naris, Pauly, Mosel, Tyskland</i>	
Älgcarpaccio	185;-
Älginnanlår med romansallad, gremolata, silverlök, krutonger & lagrad fjällkoost <i>Dryckesrekommendation: Blend, Grand Select, Tschida, Burgenland, Österrike</i>	

Varmrätter

Eldost från Vuollerim	275;-
Eldost, sotad romansallad, majs, caesardressing, krutonger & rökt mandel <i>Dryckesrekommendation: Chardonnay, Lander-Jenkins, Kalifornien, USA</i>	
Stekt Uer	295;-
Stekt Uer med färskpotatis & säsongsgroent i brynt smör, pepparrotsmajonnäs & picklad kålrabbi <i>Dryckesrekommendation: Chardonnay, Lander-Jenkins, Kalifornien, USA</i>	
Fjällkökets Suovastallrik	285;-
Salsa brava, fjällkoyoghurt, tomat, gurka & frisésallad. Serveras med stekt tunnbröd fyllt med Västerbottenost <i>Dryckesrekommendation: How To Take A Hike, This Is How, Piteå, Sverige</i>	
Entrecote	395;-
Serveras med kryddsmör, rödvinskyl, bakad biffotomat, grillad sparris & majs samt rostad färskpotatis <i>Dryckesrekommendation: Garnacha & Carinera, Uvas Felices, El Hombre Bala, Madrid, Spanien</i>	

Dessurter

Hjortronkåsa med vaniljglass	125;-
<i>Dryckesrekommendation: Brännlands Is cider, Umeå, Sverige</i>	
Crème brûlée	115;-
<i>Dryckesrekommendation: Brännlands Is cider, Umeå, Sverige</i>	
Bakad ostkaka med färska jordgubbar & vispad grädde	135;-
<i>Dryckesrekommendation: Moscato D'Asti, Fiore, Piemonte, Italien</i>	
Chokladmousse med brynt smörkola, havtornskonfekt & saltkanderade hasselnötter	155;-
<i>Dryckesrekommendation: Port Wine, Lua Cheia, Douro, Portugal</i>	