



Förrätter

Bakad Morot	149;-
Morot med anis & lakrits, puffade puylinser, dragonmajonnäs, picklad chili & fänkål <i>Dryckesrekommendation: Alvarinho, Nostalgia, Lua Cheia, Minho, Portugal</i>	
Varmrökt Sik	165;-
Varmrökt sik med senapsdressing, äpple, rädisa & friterad jordärtskocka <i>Dryckesrekommendation: Gruner Veltliner, Kontrast, Huber, Weinland, Österrike</i>	
Älgcarpaccio	185;-
Älginnanlär med romansallad, gremolata, silverlök, krutonger & lagrad fjällkoost <i>Dryckesrekommendation: Pinot Noir, L'Étoile, Domaine De Begude, Languedoc, Frankrike</i>	

Varmrätter

Eldost från Vuollerim	275;-
Eldost, sotad romansallad, majs, caesardressing, krutonger & rökt mandel <i>Dryckesrekommendation: Blend, Moments, Huber, Niederösterreich, Österrike</i>	
Stekt Uer	325;-
Stekt Uer med färskpotatis & säsong grönt i brynt smör, pepparrotsmajonnäs & picklad kålrabbi <i>Dryckesrekommendation: Chardonnay, Lander-Jenkins, Kalifornien, USA</i>	
Fjällkökets Suovastallrik	285;-
Saltat & rökt renkött, salsa brava, fjällkoyoghurt & sallad. Serveras med stekt tunnbröd fyllt med Västerbottenost <i>Dryckesrekommendation: How To Take A Hike, This Is How, Piteå, Sverige</i>	
Svensk Entrecote	395;-
Serveras med kryddsmör, rödvinsk, potatisterrine & crudité <i>Dryckesrekommendation: Syrah & Grenache, Ferraton Pére & Fils, Rhone, Frankrike</i>	

Dessurter

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