

Förrätter

Tartar på nattbakad rödbeta	145;-
Dragonmajonnäs, kålrabbi, silverlök & rostade hasselnötter	
<i>Dryckesrekommendation: Alvarinho, Nostalgia, Lua Cheia, Minho, Portugal</i>	
Varmrökt Lax	165;-
Varmrökt lax med senapsdressing, höstäpple, rädisor & friterad jordärtskocka	
<i>Dryckesrekommendation: Gruner Veltliner, Kontrast, Huber, Weinland, Österrike</i>	
Handskuren tartar på norrländsk oxe	175;-
Wasabimajonnäs, sesamolja, sojapicklad shiitake, kålrabbi, rättika & kryddigt panko	
<i>Dryckesrekommendation: Chardonnay, La crema, Saralees vineyard, California USA</i>	

Varmrätter

Eldost från Vuollerim	275;-
Eldost, grillad broccoli, salsa romesco, sotad majs, parmesan & rökt mandel	
<i>Dryckesrekommendation: Blend, Moments, Huber, Niederösterreich, Österrike</i>	
Bakad Fjällröding	325;-
Bakad fjällröding, havskräftssås, mandelpotatispuré, västerbottensost & crudité	
<i>Dryckesrekommendation: Riesling, Tres naris, Pauly, Mosel Germany</i>	
Fjällkökets Suovastallrik	285;-
Saltat & rökt renkött, salsa brava, fjällkoyoghurt & sallad. Serveras med stekt tunnbröd fyllt med Västerbottenost	
<i>Dryckesrekommendation: How to highlight, This Is How, Piteå, Sweden</i>	
Stekt Renytterfilé	425;-
Kräm på rostad palsternacka, höstrovor i brynt smör & timjan. Rödvinssky, blåbärschutney & grönkålschips.	
<i>Dryckesrekommendation: Nebbiolo, Barolo, Marcanasco, Renato Ratti, Piemonte Italien</i>	



Dessurter

Hjortronkåsa med vaniljglass	125;-
<i>Dryckesrekommendation: Merlot Spätlese, Tschida, Burgenland, Österrike</i>	
Crème brûlée	115;-
<i>Dryckesrekommendation: Eiswein, Gelber Muskateller, Tschida, Burgenland, Österrike</i>	
Baskisk ostkaka på färskost från fjällkor med åkerbär, hallon & 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>	