
FÖRRÄTTER

Kantareller

Serveras med grillat smör, confiterad äggula, kräm på fjällkoost från Vuollerim.

Struva fylld med kräm på karamelliserad lök & rostade hasselnötter 195:-

Etoil, Domaine Begude, Chardonnay,
Languedoc, Frankrike



Chardonnay, Tapiz
Mendoza, Argentina



Löjrom

Löjrom från Bottenviken, boveteväffla, syrad grädde, saltad citron & gräslök 265:-

Charles de Gaulle, Drappier,
Champagne, Frankrike



Riesling, Generations, Pauly
Mosel, Tyskland



Röding

Gravad röding, rökt grädde, jordärtskockskräm, friterad surdeg, äpple, wasabi & forellrom från Älvdalen 205:-

Chablis 1er Cru, Fourneux, Domaine Loui Moreau,
Chardonnay, Bourgogne, Frankrike



Generations, Pauly, Riesling,
Mosel, Tyskland



Älgtartar

Tartar på älginnanlår, karamelliserad rotselleriekräm, fläderkapis & torkad libbsticka. Serveras med pinnbröd penslat med syrad grädde smaksatt med fermenterad vitlök & enbär 215:-

Langhe, Ochetti, Renato Ratti,
Nebbiolo, Piemonte, Italien



Pinot Noir, Maison Champy
Bourgogne, Frankrike



Ost & Chark

Coppa, Stöcksjö 30g 75:-

Fänkålssalami, Stöcksjö 30g 65:-

Asta, Vuollerim, serveras med honungsgel 30g 75:-

Eldost, Vuollerim, serveras med hjortronmylta & rökta mandlar 1/2 135:-

Eldost, Vuollerim, serveras med hjortronmylta & rökta mandlar 1/1 195:-

Dido, La Solucio Rosa, Venus La Universal,
Blend, Montsant, Spanien



Riesling, Generations, Pauly,
Mosel, Tyskland

