



SOCIALA MIDDAGEN

900 kr

En smakmeny där vi startar med mindre rätter att dela tillsammans vid bordet och därefter fyra serveringar. Finns även som lakto-ovo vegetariskt. Gäller för samtliga i sällskapet. Sista beställning 20.30

Gott att dricka till	700 kr
Exklusiva val att dricka till	1100 kr
Alkoholfritt att dricka till	350 kr

TILLTUGG

36 månaders lagrad Västerbottensost Hjortronmarmelad och nybakad pilsnerkavring	145 kr
--	--------

Friterad kronärtskocka Romescosås och marconamandel	95 kr
--	-------

Ramslöks- och tryffelchips Tryffelgräddfil och ramslökspulver	125 kr
--	--------

Krustader och kaviar Mandelpotatis- och Västerbottensostkrustad med citronpicklad silverlök	
Störkaviar <i>Rossini Baerii</i>	245 kr/2st
<i>Kalix Løjrom</i>	145 kr/2st

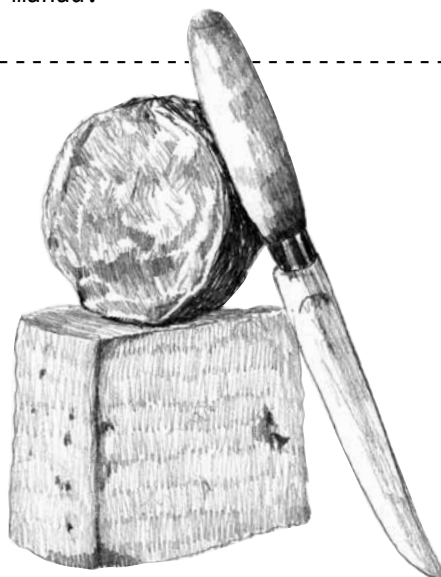
Ostron naturellt Bloody mary-granité och pepparrotsnaps	95 kr/2 st
--	------------

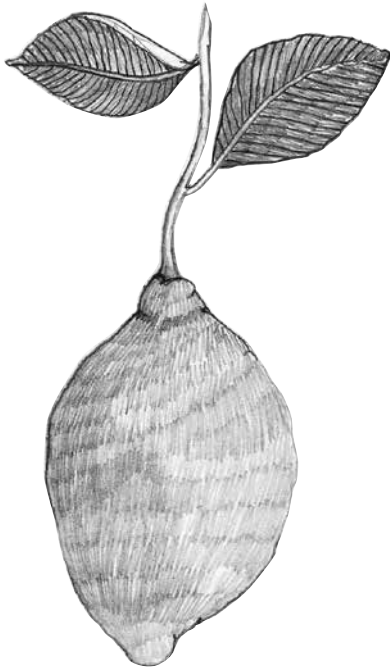
Gratinerat ostron "Rockefeller" Pimentón, krispigt kycklingskinn och hollandaise på brynt smör	135 kr/2 st
--	-------------

Brödservering för två Gratinerat surdegsbröd med Västerbottensost <i>Tillval Köksbarens grillade björkrökta bacon 50 kr</i>	95 kr
---	-------

RÅBIFFSTISDAG

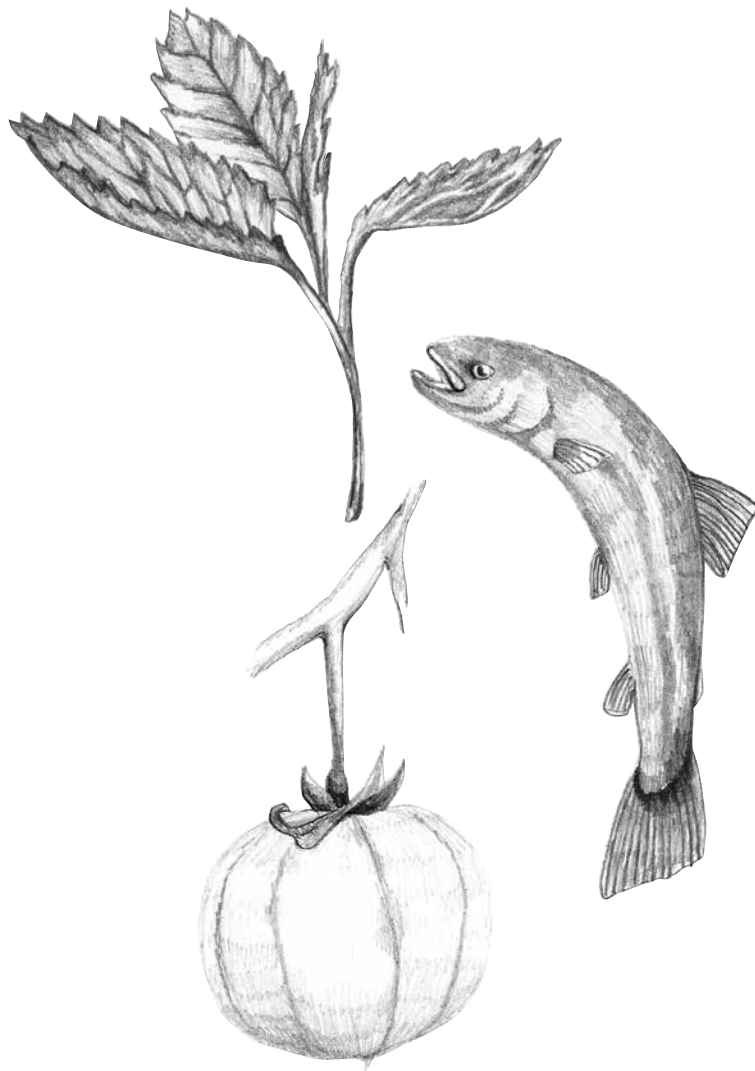
Utöver vår originalversion av råbiff serverar vi på tisdagar en råbiff inspirerad av säsongens råvaror. Ny råbiff varje månad.





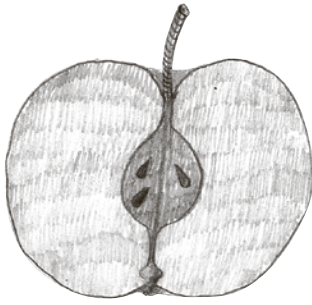
FÖRRÄTTER

Ångade dumplings och grön sparris	195 kr
Karamelliserad lök, curry, pistage, ärtor, brynt smör och sherrysås	
Vit sparris och Najadrökt röding	275 kr
Hollandaisesås på brynt smör, hasselnötter och nässlor <i>Tillval storkaviar 95 kr</i>	
Kalix löjrom	275 kr
Råraka, lök, citron och vispad crème fraiche	
Ankterrin och åkerbärsarmelad	195 kr
Smörstekt brioche, frisésallat, hasselnötter och portvinssky	
Råbiff på oxfilé från svenska gårdar	225 kr
<i>eller</i>	
Tartar på sotad primörmorot och portabellosvamp	175 kr
Ramslökskrème, senap, gurka, gremolata, marconamandel och lagrad ost	



FRÅN GRILLEN

Alla grilldetaljer serveras med bakad tomat, örtsallad och pepparsky



Kotlett från Edgården i Robertsfors 325 kr

Oxfile från svenska gårdar 445 kr

Hängmörad entrecote för två från norrländska gårdar 995 kr

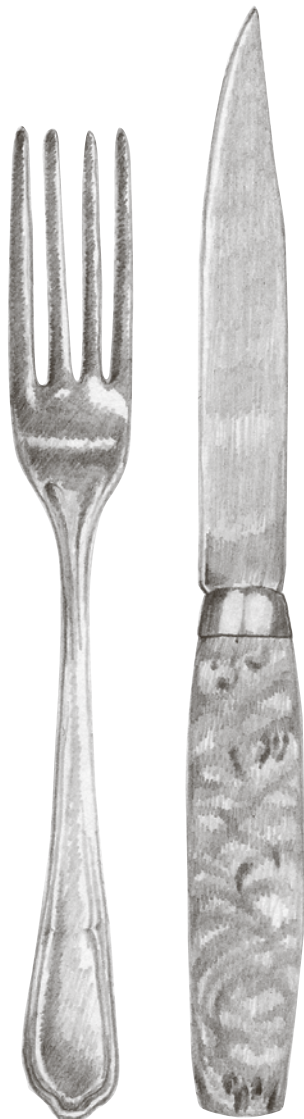
Hängmörat svenskt nötkött på ben för två Dagspris

Välj valfritt tillbehör

Pommes frites med Köksbarens grillkrydda och Béarnaisesås

Eller

Provencalapotatis slungad i vitlökssmör och örtig kalvsky



VARMRÄTTER

Ratatouille tarte 295 kr

Burratina från Frägsta, sotad zucchini, karamelliserad lök, rostad tomat- och paprikacrème

Bakad röding och forellrom 355 kr

Sotad grön sparris, citronpicklad gurka, marconamandel, örter och citronsmörsås

Ramslöksfärserad vaktel 375 kr

Råstekt vit sparris, toppmurkla, tusenbladspotatis och örtig kalvsky

Ekologiskt lamm från Häljegård 375 kr

Sotad lök, sallat, tomat, rödlök, persilja, fetaost, pepparsky och labneh med rostad vitlök

Råbiff på oxfile från svenska gårdar 325 kr
eller

Tartar på sotad primörmorot och portabellosvamp 275 kr

Ramslökscrème, senap, gurka, gremolata, marconamandel och lagrad ost och pommes frites



DESSERT

36 månaders lagrad Västerbottensost 145 kr

Hjortronmarmelad och nybakad pilsnerkavring

Gott till: 2022 BrännLands Iscider

En bit choklad 75 kr

Chokladganache, karamelliserade havtorn och marconamandel

Gott till: Lagrad rom och kaffe

Bakad rabarber 125 kr

Clafoutis, mandeldiplomat, timutpepparmaräng och amarettoglass

Gott till: 2016 Raymond Morin Coteaux de Layon

Chokladfondant 145 kr

Salt kolasås, myltade skogshallon och vaniljglass

Gott till: Poças 10 years Old Tawny Portvin

CALVADOSPROVNING 225 kr

3 olika sorters Calvados med kaffe och Västerbottensost med havtorn



GLASS & SORBET

Vaniljglass 125 kr

Åkerbär och knäckflarn på hasselnöt

Gott till: 2017 Royal Tokaji Blue Label

Irish coffee 95 kr

Kaffeglass, whiskeykolasås och grädde

Tillval 2cl Agitator Blended Maltwhisky 50 kr

Tutti Frutti 95 kr

Sorbet av tio sorters frukt och bär med hemgjort strössel

Gott till: 2022 BrännLands Iscider



DESSERTVINER PÅ GLAS

Poças 10 years Old Tawny Portvin Portugal	125 kr
2016 Raymond Morin Coteaux de Layon Loire	135 kr
2017 Royal Tokaji Blue Label 5 Puttonyos Ungern	135 kr
2022 Brännlands Iscider Västerbotten	145 kr
2001 Chateau La Tour Blanche Sauternes	195 kr

TE FRÅN BRUNKULLA

Svart, rött eller grönt	45 kr
-------------------------	-------

KAFFE FRÅN COSTAS ROSTERI I UMEÅ

Bryggkaffe Umeå Blend	45 kr
Dubbel espresso Godfather´s blend	45 kr
Cappucino Godfather´s blend	55 kr

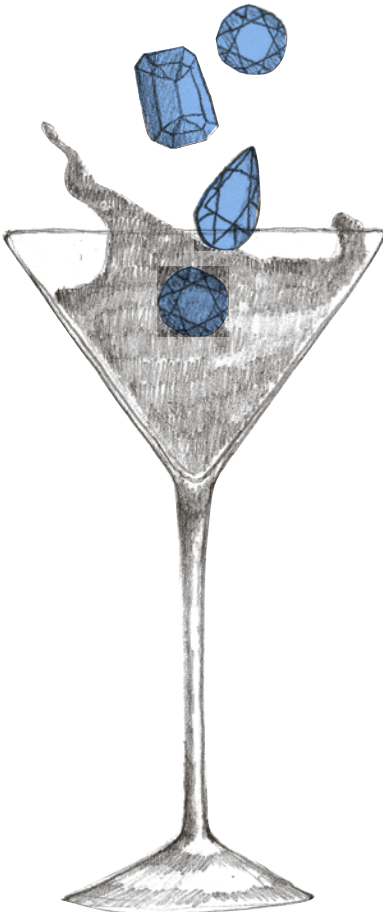
COCKTAILS EFTER MATEN

Espresso martini	165 kr
KASK kaffelikör, vodka och espresso	

Irländskt kaffe	165 kr
Tullamore XO, kaffe, grädde, socker och muskot	

Hot shot	95 kr
Galliano, kaffe och grädde	

Gin & tonic	165 kr
Norrbottens destilleri Mountain dry gin och Ekobryggeriets tonic	



DIGISTIVER**PER CL****LIKÖRER**

Baileys Irish cream	25 kr
Grönstedts punsch	25 kr
Staibano Limoncello	25 kr
Strega	25 kr

ROM

Ron Zacapa Solera 23 Guatemala	45 kr
Diplomatico Reserva Exclusiva Venezuela	35 kr
Rhum J.M XO Martinique	40 kr
Appleton Estate 21y Jamaica	75 kr

MALTWISKY

Agitator Blended	25 kr
High coast Älv	35 kr
High coast Timmer	45 kr
High coast Berg	45 kr
Nikka From the Barrel 51,4 %	40 kr
Ardbeg Uigeadail	45 kr
The Macallan 18y Double Cask	125 kr

BOURBON

Willet Pot Still Reserve	40 kr
--------------------------	-------

BRANDY

Pérez Barquero Monte Cristo	55 kr
-----------------------------	-------

EAU-DE-VIE

Rochelt Wachauer Marille Aprikos	150 kr
----------------------------------	--------

ARMANGAC

Tariquet 12y	45 kr
Gilles Lhoste Duc D'Éyssac 1950	225 kr

COGNAC

Grönstedts XO	30 kr
Remy Martin XO	75 kr
Delamain Pale & Dry	55 kr
Normandin Mercier XO Grande Champagne	85 kr

CALVADOS

Pays d'Auge Pierre Huet Calvados Vieux 5y	35 kr
Pays d'Auge Pierre Huet Calvados Cordon Or 30	90 kr
Domfrontais Louis de Lauriston Hors d'Age 12y	45 kr
Domfrontais Louis de Lauriston 1964	125 kr

GRAPPA

Sarpa di Poli	25 kr
Levi Grappa Riserva Paglierina	50 kr

MARC

Chateau d'Arlay Marc de Jura 2007	45 kr
-----------------------------------	-------

BITTER

Amaro Montenegro	25 kr
Gammeldansk	25 kr
Jägermeister Manifest	25 kr
Fernet branca	25 kr

