

Julmeny

Förrätter/Starters

Tallrik från sillbordet

Plate of herring from the Christmas Buffet

175:-

30 g Kalixlöjrom med smetana, rödlök och smörstekt bröd

30 g of bleak roe from Kalix with smetana, red onion and butterfried toast

335:-

Varmrätter/Mains

Bakad svensk rapsgrissida med rödbeta, picklad ingefära, kål och fläsksky smaksatt med kanel och sichuanpeppar

Baked rapeseed pork with beet roots, pickled ginger, kale and pork gravy flavored with cinnamon and sichuan pepper

245:-

Bakad torskrygg med beurre blanc, forellrom, krossad potatis, dill och purjolök

Baked cod with beurre blanc, trout roe, crushed potatoes, dill and leeks

325:-

Smörbakad spetskål med odlad svamp, kål och variation på jordärtskocka

Butter baked point cabbage with mushrooms, kale and variety of Jerusalem artichoke

245:-

Dessert/Desserts

Tallrik från dessertbordet

Plate of desserts from the Christmas buffet

155:-

Ljumna äpplen, rostad kavring, glass på brynt smör och crème anglais

Luke warm apples with toasted dark rye bread, ice-cream made of browned butter and crème anglais

125:-

J

