

# *Jul-erbjudande*

*18/11 - 22/12*

## *Förrätt*

### *Antipasti*

*Ett urval av italienska charkuterier, ostar, marinerade kronärtskockor, oliver.*

## *Huvudrätt*

### *Entrecôte*

*Stekt spetskål, portabellösamp, gratinerad potatis med Västerbottenost. Val av rödvinsky eller bearnaise.*

## *Alt*

### *Hällefundra*

*Tortellini med ricotta & spenat, smörsås, krispig chorizo.*

## *Dessert*

### *Tiramisu*

*Klassisk tiramisu på kökschefens vis. Mascarpone, amaretto, savoiardikex, kaffe, kakaopulver.*

#### *Pris*

*Fredagar & lördagar 495:-  
Onsdagar & torsdagar 445:-  
(o.p 550:-)*

*Allergi? Upplys vår personal om det är något du inte kan äta!  
Allergy? Inform our staff if there is anything you can not eat!*

## Förrätter

**Vitlöksbröd** Vitlöksmörgratinerad ciabatta-bröd, vitlöksdipp, rucola.

75:-

**Garlic bread** Ciabatta bread gratinée with garlic butter, garlic dip, rucola lettuce.

**Caprese** Bakad biffomat, burratamozzarella, balsamvinägerreduktion, olivolja, basilika.

110:-

**Caprese** Baked beef tomato, burrata mozzarella, balsamic vinegar reduction, olive oil, basil.

**Antipasti** Ett urval av italienska charkuterier, ostar, marinerade kronärtskockor, oliver.

Liten **135:-** (1-2 pers)

**Antipasti** A selection of Italian delicatessen and cheeses, marinated artichoke, olives.

Stor **235:-** (2-4 pers)

**Tartar på hjort** Hjortinnanlår, rårörda lingon, friterad lav, granskottsmayo, syltade granskott, stekt brioche.

140:-

**Deer tartar** Deer, lingonberry, fried lichen, spruce shoots mayo, pickled spruce shoots, fried brioche.

## Smått & gott

**Marinerade kronärtskockor**

45:-

**Oliver**

55:-

**Liten grönsallad med vinegrette**

45:-

**Chips**

35:-

**Mixade nötter**

15:-

**Nachochips med salsa**

65:-

**Pommes med vitlöksdipp (söt eller vanlig)**

Liten 30:-/Stor 60:-

**Vitlöksdipp**

15:-

**Bearnaise**

15:-

**Salsa**

15:-

## Varmrätter

- Hjortsadel** Stuvad svartrot, lingonreduktion, gratinerad potatis med Västerbottenost, friterad kål. **.335:-**  
*Deer* Stewed salsify, lingonberry reduction, cheese gratin potatoes, fried cabbage.
- Entrecôte** Stekt spetskål, portabellosvamp, gratinerad potatis med Västerbottenost. Val av rödvinsky eller bearnaise. **335:-**  
*Entrecôte* Fried Sweetheart cabbage, portabella mushroom, gratin potatoes with cheese. Choice of red wine gravy or bearnaise.
- Hällefundra** Tortellini med ricotta & spenat, smörsås, krispig chorizo. **295:-**  
*Halibut* Tortellini with ricotta & spinach, butter sauce, crispy chorizo.
- Pumparisotto** Risotto på Hokkaido pumpa, friterade flowersprouts, rucola, parmesan. **(Vegansk -parmesan)** **180:-**  
*Pumpkin risotto* Risotto on Hokkaido pumpkin, fried flowersprouts, rucola lettuce, parmesan cheese. **(Vegan - parmesan cheese)**
- Pasta al Funghi** Färsk pasta, ryggbiff, portabellosvamp, rostad paprika, gräddé, rucola, parmesan. **245:-**  
*Pasta al Funghi* Fresh pasta, sirloin, portabella mushroom, roasted peppers, cream, rucola lettuce, parmesan cheese.
- Pasta al Gambino** Färsk pasta, Vanameiräkor (MSC), schalottenlök, chili, vitlök, spenat, vitvin, basilika, parmesan. **245:-**  
*Pasta al Gambino* Fresh pasta, vanamei prawns (MSC), shallots, chili, garlic, spinach, white wine, basil, parmesan cheese.
- Steaksandwich** På grillat surdegsbröd, ryggbiff med salvia, krispig Coppa di parma, tryffelmajonäs, picklad rödlök, vitlöksdipp, pommes frites på sötpotatis. **245:-**  
*Steaksandwich* on grilled sourdough bread, grilled sirloin with sage, crispy Coppa di Parma, truffle mayonnaise, pickled red onion, garlic dip, french fries on sweet potatoes.
- Grappas Caesarsallad** Grappas Caesarsallad med glaserad kycklingfilé, romansallad, rucola, rödlök, soltorkade tomat, parmesan, bacon, caesardressing, cocktailtomater, krutonger. **210:-**  
*Grappas Caesar salat* with glazed chicken, roman lettuce, rucola lettuce, red onion, sun-dried tomatoes, Parmesan cheese, bacon, Caesar dressing, cocktail tomatoes, croûtes.
- Pizza Margherita** Tomatsås, mozzarella, rucola, parmesan. **160:-**  
*Pizza Margherita* Tomato sauce, mozzarella, rucola lettuce, parmesan cheese.
- Pizza Coppa di Parma** Tomatsås, Coppa di Parma, cocktailtomater, mozzarella, olivolja, rucola, parmesan. **210:-**  
*Pizza Coppa di Parma* Tomato sauce, Coppa di Parma, cocktail tomatoes, mozzarella, olive oil, rucola lettuce, parmesan cheese.
- Pizza Bianco N'duja** Mozzarella, buffelmazzarella, N´duja (lite het), kronärtskockor, rödlök, friterad kål, rucola, parmesan. **210:-**  
*Pizza Bianco N'duja* Mozzarella, buffalo mozzarella, N´duja (little spicy), artichokes, red onion, fried cabbage, rucola lettuce, parmesan cheese.
- Pizza Vegetariana** Tomatsås, mozzarella, oliver, kronärtskockor, rödlök, rucola, parmesan. **210:-**  
*Pizza Vegetariana* Tomato sauce, mozzarella, olives, artichokes, red onion, rucola lettuce, parmesan cheese.

## Dessurter

- Tiramisu** Klassisk tiramisu på kökschefens vis. Mascarpone, amaretto, savoiardikex, kaffe, kakaopulver. **120:-**  
*Tiramisu* Mascarpone, amaretto, savoiardi biscuits, coffee, cocoa powder.
- Vit choklad & Havtorn** Vit chokladmousse med havtornsgelé, inkokt havtorn, vit chokladjord, havtornssorbet, havreflårn. **130:-**  
*White chocolate & Sea buckthorn* White chocolate mousse with sea buckthorn jelly, boiled sea buckthorn, white chocolate soil, sea buckthorn sorbet, oat flakes.
- Sorbet** Köksmästarens val av Sorbet (en kula), färska bår, atsina-krasse. (Vegansk) **60:-**  
*Sorbet* Chef's choice of Sorbet (a spoon), fresh berries, atsina cress. (Vegan)
- Vaniljglass** Vaniljglass, färska bår, chokladsås. **110:-**  
*Vanilla icecream* Vanilla ice cream, fresh berries, chocolate sauce.
- Tre tryfflar** Tre olika hemmagjorda tryfflar, **3 st 90:- / 1 st 35:-**  
\*mörk tryffel med havssalt, \*mörk tryffel med hasselnötter och whiskey, \*vit tryffel med honung och vanilj.  
**Three truffles** Three different home-made truffles.  
\* dark truffle with sea salt, \* dark truffle with hazelnuts and whiskey, \* white truffle with honey and vanilla.
- Sista hjälpen** Kaffe, tryffel, 2 cl. husets Grappa. **120:-**  
*The last aid* Coffee, truffles, 2 cl. of our own Grappa.

