

FÖRRÄTTER

PLOCKTALLRIK 229:-

Bresaola från Luleå, Lufttorkad skinka från Grilstad, Rensalami & Tryffelsalami från Umeå, Mammutoliver, Brie från Skärvången och Manchego från La Mancha Spanien.
Bresaola, dried ham, truffel salami, reindeer salami, brie, manchego cheese and olives.

GRATINERAT VITLÖKSBRÖD 99:-

Mozzarellagratinerat ciabattabröd serveras med aioli.
Garlic bread with mozzarella cheese served with aioli.

CHÈVRE 129:-

Fransk Chèvre serveras på salladsbädd med rödbetor, valnötter och honung.
Chèvre served on salad with beerroot, walnuts and honey.

KALIXLÖJROM 299:-

30g Kalixlöjrom serveras med smetana, röd lök och Västerbottenpaj.
Kalix bleak roe served with sour cream, red onion and Västerbotten pie.

KANTARELLSOPPA MED RÖKT RENHJÄRTA 139:-

Serveras med rökt renhjärta från Jämtland samt levainbröd (surdegsbröd).
Chanterelle soup served with local smoked reindeer heart and toast.

RÅBIFF PÅ OXFILE´ 229:-

Begränsad tillgång / Limited access

Svensk färsk oxfile´ från Scan (90g) serveras med kapris, dijonnaise, cornichons, lök, äggula.
Tartar served with caper, dijonnaise, union and yolk.

OSTBRICKA 289:-

Brie, Ädel från Skärvången, Manchego, Fransk Chevré, druvor, Prosecco/citron sirap, frökex, grissini.
Brie, blue cheese, manchego, chevré, Parmigiano Reggiano, grapes, islay glaze, lemon sirap and biscuits.

LAX TOAST 139:-

Röra på kallrökt lax, philadelphiaost, majonäs, lime, pepparrot. Serveras på smörstekt levainbröd, toppas med lingonsirap.
A creamy medley of smoked salmon, philadelphia cheese, mayonnaise, lime, horseradish sourdough bread and lingonberry sirap.

BRESAOLA 145:-

Bresaola från Luleå serveras med Parmigiano Reggiano, aioli och rostad vitlök.
Bresaola from Luleå is served with Parmigiano Reggiano, aioli and roasted garlic.

DESSERT

SALTED CARAMEL 99:-

Smulad vaniljdröm, vit choklad, salted caramelcrémé, serveras med vaniljglass.
Vanilla biscuits, white chocolate, salted caramel crémé served with vanilla ice cream.

CRÈME BRÛLÉE 119:-

Bränns av med Cassonade socker.

GLASS & JORDGUBBAR 129:-

2 kulor laktosfri glass serveras med jordgubbar och maräng
Vanilla ice cream with strawberry and meringue.

OSTBRICKA 259:-

Brie, ädelost, manchego, chevré, druvor 2 rescue sirap, frökex, grissini.
Brie, blue cheese, manchego, chevré, 2 rescue sirap and biscuits

LAKRITS PANNACOTTA 99:-

Licorice pannacotta.

VANILJGLASS MED PUNSCH 129:-

Laktosfri glass, Carlhamns Flaggpunsch. Innehåller alkohol +18 år och ej körvänlig.
Vanilla ice cream with Carlhamns Flaggpunch, contains alcohol, don't drive.

VARMRÄTTER

Till alla rätter kan ni byta ut potatis till vår chief sallad eller köpa till som extra 48:-.

TOURNEDOS 399:-

Svensk färsk oxfilé från Scan (+180gram) serveras med pepparsås med touch av whisky samt potatisgratäng.
Swedish filé of beef, pepper sauce with touch of Dalwhinnie whisky, served with potato gratin.

Dryckesrekommendation: Glas Dragon Tree / Flaska Amarone / Dalwhinnie 15 år

RENFILÉ FRÅN JÄMTLAND 429:-

Serveras med kantarellsås, råörda lingon samt potatisstomp.
Local filé of reindeer served with chanterelle sauce, lingonberry and potato.

Dryckesrekommendation: Glas Amarone / Flaska Borgogno Barolo/ Vattudalen Rye Whisky

DALWHINNIE ´S OXFILÉ 419:-

Svensk färsk oxfilé från Scan (+180gram) serveras med vår variant av tryffelsås samt pommes frites.
Swedish filé of beef, our version of truffle sauce served with french fries.

Dryckesrekommendation: Glas Flagstone Music Room/ Flaska Brunello Di Montalcino / Glenfiddich 12 år

KRÖGARENS FAVORIT 289:-

1 Bit Svensk färsk oxfilé från Scan (+120gr/st) serveras med smulad ädelost, pepparsås samt pommes frites.
1 pieces of Swedish filé of beef (+120gr/p) served with blue cheese, pepper sauce and french fries

Dryckesrekommendation: Glas Flagstone Music Room / Guinness / Macallan 12 år

RÖDINGFILÉ FRÅN LANDÖN 389:-

Serveras med sallad, vitvinsås samt potatisstomp.
Filé of char with chief salad, white wine sauce and potato.

Dryckesrekommendation: Glas Chablis / Flaska Black Stallion Chardonnay / The Macallan 12 år

CHEESEBURGARE 229:- serveras medium

160g Svensk färsk mald oxfilé serveras med cheddarost, Islaydressing, bacon, lök, biffotomat, sallad på sidan bearnaise samt pommes.

160g local burger served cheddar cheese, bacon, Islay sauce, on side bearnaise and french fries.

Dryckesrekommendation: Glas Flagstone Dragon Tree / Bärnsten / Maker´s Mark Bourbon

TIMJAN MARINERADE TZAYBITAR 269:- (sojaprotein)

Serveras med sallad, sesamdressing, kantarellsås samt pommes frites.
Served with chief salad, sesamdressing, chanterelle sauce and french fries.

Dryckesrekommendation: Glas Ripasso / Flaska Nada Barbaresco / Glenmorangie 18 år

OXFILÉTOAST 269:-

Svensk färsk oxfilé från Scan (+120gr) på toast med bacon, serveras med pepparsås samt pommes frites.
Swedish filé of beef on toast with bacon, pepper sauce and french fries.

Dryckesrekommendation: Glas Amarone / Brooklyn IPA / Longrow 14 år

RENTOAST 279:-

Begränsad tillgång, maträtten är ljummen.

Bitar av Reninnerfilé (Jämtland) på stekt toast med pepparotscremé, lingonsirap samt pommes frites.
Pieces of reindeerfilé on fried toast with horseradish cremé, lingonberries sirap and french fries.

Dryckesrekommendation: Glas Waipara Hills / Baltic Stout / Highland Park 12 år

OXFILÉFÄRSBIFF 249:-

160g Svensk mald oxfilé serveras med kantarellsås, lingon samt potatisstomp.
160g local ground beef served with chanterelle sauce, lingonberry and potato.

Dryckesrekommendation: Ett glas mjölk:) eller Guinness.

ISLAY PENSLAD OXFILÉ 279:-

1 bit Svensk färsk oxfilé från Scan (+120g st) serveras med bearnaise samt pommes frites.
1 pieces of Swedish filé of beef (+120g each) served with bearnaise and french fries.

Dryckesrekommendation: Glas Dragon Tree / Flaska Black Stallion Cabernet Sauvignon / Auchentoshan 3Wood