

# Förrätter

## Starters

VIT SPARRIS med rökt sparrisgrädde, sotad vårlök, grön örtcreme och dillolja	195:-
<i>WHITE ASPARAGUS</i> with smoked asparagus cream, smoked spring onion, green herb cream, and dill oil	
FJÄDERHOLMARNAS SKALJDURSRÖRA Handskalade räkor, hummer, snökrabba, två sorters rom, västerbottensost, kummin, maltbröd, gurka och gulbeta	295:-
<i>FJÄDERHOLMARNAS SHELLFISH MIX</i> Hand peeled shrimp, lobster, snow crab, two kinds of fish roe, Västerbotten cheese, cumin, malt bread, cucumber, and yellow beetroot	
SVENSK LÖJROM med terrin på potatis och jordärtskocka, purjolök, ramslök, pepparrotskvarv och kryddpicklad Amandine	245:-
<i>SWEDISH FISH ROE</i> with potato and artichoke terrine, leek, spring onion, horseradish quark, and spice-pickled Amandine	
RÅBIFF PÅ OXE med krispig potatis, rökt och krämig äggula, senap, pepparrot, syrad lök och krasse	215:-
<i>BEEF TARTARE</i> with crispy potatoes, smoked egg yolk and creamy egg yolk, mustard, horseradish, pickled onion, and watercress	
OSTRON med citron, tabasco och schalottenlöksvinaigrette	Dagspris
<i>OYSTERS</i> with lemon, tabasco, and shallot vinaigrette	
BRÖDSERVERING Hårdbröd, kavring och baguette med vispat smör och kallpressad olivolja	55:-
<i>BREADBASKET</i> Hard bread, rye bread, and baguette, with whipped butter, and cold-pressed olive oil	

# Varmrätter

## Main courses

HELBAKAD SPETSKÅL med gnocchi, tomater på olika vis, kapris, valenciemandlar, parmesan och basilika	275:-
<i>CABBAGE BAKED WHOLE</i> with gnocchi, tomatoes in different ways, capers, Valencia almonds, parmesan, and basil	
LÄTTRIMMAD RÖDING med sommarkål, säsongens primör, forellrom, krossad potatis, kavringskrisp, gräddfil och sås på blåmusslor och vitt vin	395:-
<i>BAKED TROUT</i> with summer cabbage, first harvest vegetable, trout roe, crushed potatoes, rye bread crisps, sour cream, and mussels and white wine sauce	
HELSTEKT KALV med säsongens grönsaker, rostad kycklingsky med peppar och dragon och gratinerad tryffelpotatis med confiterat sidfläsk	385:-
<i>VEAL ROASTED WHOLE</i> with seasonal vegetables, roasted chicken gravy with pepper and tarragon, and truffle potatoes au gratin with pork loin confit	
DAGENS RÄTT till 17:00	195-215:-
<i>TODAY'S SPECIAL until 17 P.M.</i>	
KVÄLLENS FÅNGST från 17:00	Dagspris
<i>TONIGHT'S CATCH from 17 P.M.</i>	