



prosecco treviso extra dry doc 550 / flaska

Minimum 2 rätters -
Förrätt/Huvudrätt eller Huvudrätt/Dessert

FÖRRÄTTER

klassisk råbiff / rödbeta / kapris / pepparrot / äggkräm - 180

löjrom / brioche / västerbottenost / rödlök - 250

carpaccio / kronärtskocka / kapris / citron / parmesan - 180

charkuterier / kallskuret | ost | oliver - 190

VARMÄTTER

Vi rekommenderar medium-rare,
då det ger ett mört och saftigt kött.
Föredraget av köttälskare,
är detta det perfekta valet för vårt kött.

Vänlingen nämn om annan stekgrad önskas

Till köttet kommer blandade rekommenderade tillbehör.

entrecôte / 250g - 395

oxfilé / 180g - 395

rosékalv ytterfilé / 250g - 345

smörstekt gösfile med grillad citron - 300

crème brûlée - 110

DESSERTER

husets ostar / ost / marmelad / bröd - 150

choklad / choklad / choklad - 90



prosecco treviso extra dry doc 550 / bottle

Minimum of 2 courses -
Starter/Main course or Main course/Dessert

STARTERS

tartar / beetroot / capers / horseradish / egg yolk cream - 180

whitefish roe / brioche / västerbotten cheese / onion - 250

carpaccio / artichoke / capers / lemon / parmesan - 180

charcuterie / cold cuts / cheese / olives - 190

MAIN COURSES

We recommend medium-rare,
as it gives tender and juicy steaks.
Preferred by steak lovers,
this is the ideal choice for our steaks.

Please mention if other doneness levels is desired.

The steaks comes with mixed recommended sides.

ribeye / 250g - 395

beef fillet / 180g - 395

rosé calf tenderloin / 250g - 345

pike-perch with grilled lemon - 300

DESSERTS

crème brûlée - 110

house cheeses / cheese / marmelade / bread - 140

chocolate / chocolate / chocolate - 80