



prosecco treviso extra dry doc 480 / flaska

|                                    |     |
|------------------------------------|-----|
| förrätt samt huvudrätt             | 539 |
| förrätt samt huvudrätt och dessert | 599 |
| huvudrätt samt dessert             | 439 |

## FÖRRÄTTER

**klassisk råbiff** / rödbeta / kapris / pepparrot / äggkräm

**löjrom** / friterad potatis / västerbottenost / rödlök

**pakora** / rökt röding / forellrom / picklad lök / örter / äggula

**charkuterier** / kallskuret | ost | oliver

## 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 maten kommer blandade rekommenderade tillbehör.

**entrecôte** / 250g

**oxfilé** / 200g

**rosékalv ytterfilé** / 250g

**Röding** / 200g

## DESSERTER

**crème caramel**

**husets ostar** / ost / marmelad / bröd

**choklad** / choklad / choklad



prosecco treviso extra dry doc 480 / bottle

|  |     |
|--|-----|
| starter and main course                    | 539 |
| starter as well as main course and dessert | 599 |
| main course as well as dessert             | 439 |

## STARTERS

**tartar** / beetroot / capers / horseradish / egg yolk cream

**whitefish roe** / fried potatoes / västerbotten cheese / onion

**pakora** / smoked char / trout roe / pickled onion  
/ egg yolk / herbs

**charcuterie** / cold cuts / cheese / olives

## 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 food comes with mixed recommended sides.

**ribeye** / 250g

**beef fillet** / 200g

**rosé calf tenderloin** / 250g

**Char** / 200g

## DESSERTS

**crème caramel**

**house cheeses** / cheese / marmelade / bread

**chocolate** / chocolate / chocolate