

## FÖRRÄTTER

### STARTERS

<b>S.O.S</b>	<b>175</b>
Sill på tre olika vis, serveras med rödlök, crème fraiche & kryddost <i>Herring three ways, served with red onion, crème fraiche &amp; cheese</i>	
<b>Snapstrio / Aquavit pairing 3 x 2cl</b>	<b>180</b>
<b>TOAST SKAGEN</b>	<b>185</b>
Klassisk toast Skagen med räkor, majonnäs, citron, dill & sikrom <i>Shrimp salad (shrimp, mayonnaise, lemon, dill), whitefish roe &amp; toasted bread</i>	
<b>LÖJROM 30/60G</b>	<b>310/605</b>
Löjrom från Bottenviken med klassiska tillbehör <i>Bleak roe from Bottenviken with classic sides</i>	
<b>GUBBRÖRA</b>	<b>185</b>
Kavring, ägg, potatis, matjessill, dill, crème fraiche <i>Dark rye bread, egg, potatoes, spiced &amp; pickled herring, dill, crème fraiche</i>	
<b>RÅBIFF</b>	<b>195</b>
Hackad råbiff på nötkött, senapskräm, riven Gammelknas, lök, äggula, jordärtskocks chips, fröknäcke <i>Beef tartar, mustard cream, Gammelknas cheese, onion, egg yolk, Jerusalem artichoke crisps, seed crackers</i>	
<b>KANTARELL- &amp; VÄSTERBOTTENSPIZZA</b>	<b>180</b>
Surdegspizza med Västerbottensost & smörstekta kantareller <i>Sourdough pizza with Västerbottens cheese &amp; butter fried chanterelles</i>	
<b>LAXFENOR</b>	<b>155</b>
Varmrökta laxfenor med kvällens dipp <i>Smoked salmon fins with tonight's dip sauce</i>	

## VARMRÄTTER

### MAIN COURSES

<b>FLANKSTEK</b>	<b>345</b>
Lågtempererad flankstek, sotad hjärtsallad, rödvinssås, rökt paprikakräm, vitlökspotatis <i>Flank steak, baby gem lettuce, red wine sauce, smoked paprika cream, garlic potatoes</i>	
<b>RÖDING</b>	<b>345</b>
Ugnsbakad röding, vitvinssås, forellrom, säsongens grönsaker, grillad lime, potatis <i>Oven baked artic char, white wine sauce, trout roe, seasonal vegetables, grilled lime</i>	
<b>RIMMAD LAX</b>	<b>315</b>
Rimmad lax med dillstuvad potatis, krispig sallad, pepparrot <i>Cured salmon with creamy dill potatoes, crispy salad, horseradish</i>	
<b>KRÄFTOR</b>	<b>350</b>
Havskräftor & svenska signalkräftor med Västerbottenspaj, picklade kantareller, aioli <i>Langoustine &amp; Swedish crayfish, Västerbottens cheese pie, pickled chanterelles, aioli</i>	
<b>O.P. Anderson Klar 6cl</b>	<b>180</b>

## TRADITIONS KLASSIKER

### TRADITION'S CLASSICS

<b>KÖTTBULLAR</b>	<b>240</b>
Klassiska köttbullar med potatispuré, gräddsås, lingon & pressgurka <i>Swedish meatballs, potato purée, cream sauce, cucumber &amp; lingonberries</i>	
<b>KLASSISKA KROPPKAKOR</b>	<b>235</b>
Småländska kroppkakor med fläsk, brynt smör & lingon <i>Swedish potato dumplings filled with pork. Browned butter &amp; lingonberries</i>	
<b>KROPPKAKOR MED SVAMP</b>	<b>235</b>
Stekta kroppkakor fyllda med Karl-Johan svamp, portabello & ostronskivling Serveras med lingonpuré, rostade sesamfrön, ost & stekt kungsmussling <i>Swedish potato dumplings filled with mushrooms, served with lingonberry purée, roasted sesame seed, cheese &amp; fried king trumpet mushroom</i>	

*All the ingredients may not be listed in the menu.  
Please let us know about your allergies!*