

## MINDRE

**Burrata (V) ..... 105 kr**  
Burrata med tomatsallad, rökta mandlar och basilikapesto  
*Burrata with tomato salad, smoked almonds and basil pesto*

**Friterat lamm ..... 105 kr**  
Friterad madeirabakad lammtunnbringa serverad med getostcurd, picklad lök, gurka och mynta  
*Crispy fried madeira cooked belly of lamb served with goat cheese curd, pickled onion, cucumber and mint*

**Sommarens grönsallad ..... 95 kr**  
Grönsallad på sommarens grönsaker serveras med husets hemgjorda majonnäs  
*Garden Salad with fresh summer greens served with homemade mayo*

**Krispiga torsktungor ..... 129 kr**  
Friterade torsktungor med chiliemulsion, fänkål och rädisor  
*Crispy cod tongue with chili emulsion, shaved fennel and radishes*

**Sparris ..... 75 kr**  
Grön sparris med rökta mandlar, olivolja och pecorino  
*Green asparagus with smoked almonds, olive oil and pecorino*

## MELLAN

**Lättvarmrökt lax ..... 115 kr**  
Husets lättvarmrökta lax med vispad citron- och dillkräm, citron och färska sommargrönsaker  
*In house lightly smoked salmon served with a whipped lemon and dill cream, lemon and fresh summer greens*

**Havskräfta ..... 135 kr**  
Grillad havskräfta med fänkålssallad, emulsion på libsticka och surdegskrisp  
*Grilled langoustine on fennel salad with lovage-dressing and sourdough crumbs*

**Råbiff ..... 145 kr**  
Råbiff på innanlår från Norrbotten, senapsemulsion, smörstekt surdegskrisp och sommarens lättpicklade grönsaker  
*Tartar of topside from Norrbotten, served with mustard emulsion, butter fried sourdough crisp and lightly pickled summer greens*

**Rökt renhjärta ..... 125 kr**  
Rökt renhjärta serverad med husets sommarsallad, smörstekta valnötter och Sörmlands ädelost  
*Smoked reindeer heart salad with butter fried walnuts and Sörmlands blue cheese*

## STÖRRE

**Pocherad torsk ..... 345 kr**  
Lättpocherad torskrygg med sauterade grönsaker, forellrom, musslor, fänkålsskum och citronpotatis  
*Poached cod served with butter tossed summer greens, trout roe, mussels, fennel foam and lemon potatoes*

**Kvällens grill ..... 185 / 345 kr**  
Kvällens grill serverad med patatas bravas, karamelliserad lök, grillad broccolini och dragonsmör  
*Grill of the day served with patatas bravas, caramelized onion, grilled tenderstem broccoli and a tarragon butter*

**EGO:s cheeseburgare ..... 179 kr**  
Cheeseburgare på högrev, stoutbräserverad lök, Vindelnrökt sidfläsk, picklad gurka, serveras med pommes frites och vitlöksemulsion  
*Cheeseburger on chuck, stout braised onion, smoked porkbelly from Vindeln, pickled cucumber, served with french fries and garlic mayo*

**Gnocchi ..... 215 kr**  
Gnocchi på mandelpotatis serverad med semitorkade arvestomater, basilika och getost  
*Almond potato gnocchi served with semi dried heirloom tomatoes, basil and goat cheese*

## HOW TO EGO!

### INTE SÅ HUNGRIG?

2 SMÅ ELLER 1 MELLAN

### GANSKA HUNGRIG?

3 SMÅ ELLER 2 MELLAN

### VÄLDIGT HUNGRIG?

4 SMÅ ELLER 3 MELLAN

## TREAT YOURSELF!

## SHARING IS CARING

Hos oss kan man vara EGO i sällskap!  
Prata med personalen så får ni hjälp att kombinera rätter efter just er smak!  
Fyll bordet med rätter så hela sällskapet delar eller välj just dina egna favoriter.

Vi hjälper självklart till med spännande dryckeskombinationer för just era valda rätter.

## DESSERT

Rabarber ..... 115 kr  
Rabarberkompott serveras med husets  
vaniljglass och havrecrunch  
*Rhubarb compote served with homemade  
vanilla ice cream and oat crumble*

Sommarbär ..... 125 kr  
Färska jordgubbar och hallon serveras  
med jordgubbssorbet, kvarg, grädde och  
choklad  
*Fresh strawberries and raspberries served  
with strawberriesorbet, kvarg, cream and  
chocolate*

Dagens Gelato ..... 45 kr  
Fråga personalen om dagens smaker  
*Ask the service for today's flavors*

Crème Brûlée ..... 95 kr  
Klassisk crème brûlée  
*Classic crème brûlée*

## DESSERTVIN (8CL)

Torion..... 105 kr

Libamus..... 105 kr

Muscat..... 105 kr

Brännlands iscider ..... 129 kr

Sauternes ..... 145 kr

Banyul..... 105 kr

SPOIL YOURSELF!

ADD SOMETHING TO YOUR  
SWEET

ELLER VARFÖR INTE NÅGOT  
VARTMT?

Kaffe ..... 28 kr

Te ..... 28 kr

Espresso ..... 32 kr

Espresso dubbel ..... 39 kr

Cappuccino ..... 42 kr

Caffè latte ..... 42 kr

GIN & TONICS.....162 KR

### LULE RIVER

Luleå River gin, Havtorn, Citron, Bottenviken  
Tånic

### NID

Norrbottens Mountain gin, Rosmarin, Torkad  
grapefrukt, Fever Tree Mediterranean Tonic

### GIN & US

Gin & Us Birch, Torkat äpple, Basilika,  
Eko björktonic

### HENDRICKS

Hendricks Gin, Gurka, Svartpeppar,  
Royal Bliss Tonic

### GIN GIN

Gin Gin, Chili, Rosépeppar,  
Eko jordgubbstonic

### KILHOLMENS

Kilholmens gin, Torkad citron, Enbär,  
Royal bliss yuzu Tonic

### BLÅBÄR

Hernö blå gin, Citron, Blåbär,  
Eko blåbärstonic

### GRANEN

Beefeater Gin, torkad lime, rosmarin, eko  
grantonic

EGO:S ALKOHOLFRIA.....89 KR

### GIN & TONIC

Gordons alkoholfria gin, Tonic, Lime

### LINGON HIT GRAPE

Lingon, Citron, Grape Soda

### BERRY

Tranbärsjuice, hallonsocker, lime,  
rödavinbärsskum

### APPLE PIE

Äppelmust, kanelsocker, citron, grädde

### CLOUDY MULE

Hjortronsocker, lime, gingerbeer

CHIPS  
OLIVER  
MANDLAR  
CHILINÖTTER  
39 KR