

## MINDRE

**Grillad gahkku** ..... 65 kr  
Gahkku, rostad paprikacrème och kanderade valnötter  
*Grilled gahkku with cream of roasted peppers and candied walnuts*

**Smörlungade svampar** ..... 75 kr  
Serveras med grillat surdegsbröd, mandel- och avokadokräm och riven gruyere  
*Butter tossed mushrooms with grilled sourdough bread, avocado- and almond butter and Gruyere*

**Friterad kvarg** ..... 79 kr  
Friterad kvarg, hummus på gulaärtor, rökta marconamandlar och libbsticka  
*Fried yogurt with yellow pea-hummus, smoked marcona almonds and lovage*

**Ängade knyten** ..... 99 kr  
Ängade dumplings med svampar, gröna ärtor, brynt smör och ärtsoja  
*Steamd dumplings with mushrooms, green peas, browned butter, and a Swedish soy*

**Bottenvikssallad med Kalixöjrom** 245 kr  
Hjärtsallad, syrad grädde, picklad lök, havsrörter och krossat fänkålsknäcke  
*Bothnia bay salad with Kalix caviar, gem salad, sour cream, pickled onion and rye bread crumbs*

## MELLAN

**Burrata** ..... 105 kr  
Serveras med syltad butternutpumpa, mango, rökta mandlar och syrad chili  
*Burrata served with potted butternut pumpkin, mango, smoked almonds and pickled chili*

**Tupplörsfritters** ..... 110 kr  
Friterad tupplår, citronemulsion, chili och gurksallad  
*Rooster fritters, lemon emulsion, chili, and cucumber salad*

**Toast skagen** ..... 145 kr  
Efter Tore Wretmans recept  
*Toast Skagen from the recipe by Tore Wretman*

**Frasad marulksrygg** ..... 199 kr  
Marulksrygg serveras med majonäs och pistou  
*Crispy monkfish served with mayonnaise and pistou*

**Kvällens rödbiff** ..... 145 kr  
Av nötinanlår från Norrbotten  
(Fråga personalen om dagens råbiff)  
*Tartar of the evening made by inner thigh of beef from farms in Norrbotten (Ask the staff for tonight's beef tartar)*

## STÖRRE

**Ängad torskrygg** ..... 345 kr  
Serveras med långbakad spetskål, smörad fänkålssky, forellrom och buskkrasse  
*Steamed cod steak served with baked pointed cabbage, buttered fennel sauce, trout roe and cress*

**Kvällens grill** ..... 185 / 345 kr  
Kvällens grill med rödvinssky, het choronsås, friterad fingerlingpotatis och säsongens grönsaker  
*Grill of the day, red wine sauce, hot charon sauce, fried fingerling potatoes and vegetables of the season*

**Bräserverat lammlägg från Gotland**.. 275 kr  
Lammlägg, rotselleripuré, rödvinssky, riven pepparrot och rostad lök  
*Braised lamb shank from Gotland, celeriac purée, red wine sauce, grated horseradish, and roasted onions*

**Gnocchi** ..... 255 kr  
Gjord på mandelpotatis serverad med stekta svampar, kronärtskocka, kanterellcrème och kål fumé  
*Almond potato gnocchi served with fried mushrooms, artichoke, chantarelle creme and kale fumé*

## 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 rätter.

## DESSERT

**Varm Äppelkaka** ..... 125 kr  
Äppelkaka på svenska äpplen serveras  
med vaniljglass  
*Warm apple cake with vanilla ice cream*

**Myltade blåbär** ..... 115 kr  
Blåbär, pistageglass, eldad marshmallow  
och havrecrums  
*Candied blueberrys, pistachio ice cream,  
marshmallow, and oat crumbs*

**Bakad choklad**..... 125 kr  
med gräddfilsglass  
*with sour cream ice cream*

**Crème Brûlée**..... 79 kr  
Klassisk crème brûlée  
*Classic crème brûlée*

## DESSERTVIN (8CL)

**Torion** ..... 105 kr

**Libamus** ..... 105 kr

**Muscato d'Asti** ..... 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  
VART?

**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

### N|D

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, gräde

### CLOUDY MULE

Hjortronsocker, lime, gingerbeer

CHIPS  
OLIVER  
MANDLAR  
CHILINÖTTER  
39 KR