

Mindre

Kalixlövrom 20g.....115 kr
På Surdegstoast, Rödlök & Syrad Grädde
Kalix Caviar On Souredough Toast, red Onion & Sour Cream

Burrata105 kr
Serveras Med Syltad Butternutpumpa, Mango, Rökta Mandlar, & Syrad Chili
Burrata Servd Whit Potted Butternut Pumpking, Mango, Smoked Almonds & Pickeld Chili

Kikärtshummus.....65 kr
Med Gravad Citron & Marconamandlar
Chickpea Hummus Whit Grated Lemon & Marcon Almonds

Ångat Knyten99 kr
Ångad Dumpling Med Svampar, Gröna Ärtor, Brynt Smör & Ärtsoja
Steamd Dumpling Whit Mushrooms, Green Peas, Brownd Butter & Swedish Soy

Mellan

Smörslungade svampar..... 85 kr
Serveras med grillat surdegsbröd, mandel- och avokadokräm och riven gruyere
Butter tossed mushrooms with grilled sourdough bread, avocado- and almond butter and Gruyere

Grillad Bläckfisk..... 165 kr
Med Kimchi & Picklad Lök
Grilled Octopus Whit Kimchi & pickled Onion

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

Ceviche 185 kr
På Vit Fisk Med Jalapeñoemulsion & Avruga
Con Fresh White Fish Whit Jalapeñp Emulsion & Avruga Caviar

Kvällens råbiff 145 kr
Av Nötinnanlår Från Norrbotten
(Fråga Personalen Om Dagens Råbiff)
Tartar Of The Evening Made By Inner Tigh Of Beed From Farms In Norrbotten (Ask The Staff For Tonights Beef Tartar)

Större

Ångad Torskrygg 345 kr
Serveras Med Blomkålspure, Bräserad Purjolök & Sparrisstum
Steamed cod loin, Served With Cauliflower Puree, Braised Leek & Asparagus Foam

Kvällens Grill..... 185 / 345 kr
Kvällens Grill Med Rödvinssky, Het Choronsås, Friterad Fingerlingpotatis & Säsongs Grönsaker
Grill Of The Day, Red Wine Sauce, Hot Charon Sauce, Fried Fingerling Potatoes And Vegetables Of The Season

Lamm Rostbiff 275 kr
Med Pesto På Ramslök & Picklade Vår Grönsaker
Lamb Roast Beef, With Pesto of Wild Garlic & Pickled Spring Vegetables

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

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.

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!

Dessert

Varm Äppelkaka 125 kr
Äppelkaka Å Svenska Äpplen Serveras
Med Vaniljglass
Warm Apple Cake With Vanilla Ice Cream

Myltade Blåbär 115 kr
Blåbär, Pistageglass, Eldad Marshmallow
& Havrecrums
*Candied Blueberrys, Pistachio Ice Cream,
Marshmallow & Oat Crumbs*

Bakad Choklad 125 kr
Med Gräddfilsglass
With Sour Cream Ice Cream

Crème Brûlée 79 kr
Klassisk Crème Brûlée
Classic Crème Brûlée

Dagens Gelato 45 kr
Fråga Personalen Om Dagens Smaker
Ask The Service For Today's Flavors

Dessertvin (5cl)

Torion 105 kr

Libamus 105 kr

Muscat 105 kr

Sauternes 145 kr

Banyul 105 kr

Sugen på något sött?

ELLER VARFÖR INTE NÅGOT VARMT?

Kaffe 28 kr

Te 28 kr

Espresso 32 kr

Espresso dubbel 39 kr

Cappuccino 42 kr

Caffè latte 42 kr

SPOIL YOURSELF!

GIN & TONICS.....167 KR

Lule River

Luleå River gin, Havtorn, Citron, Bottenviken
Tonic

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, Fever Tree Mediterranean Tonic,
Torkad Grapefrukt

Kilholmens

Kilholmens Gin, Torkad citron, Enbär,
Royal Bliss Yuzu Tonic

Blåbär

Hernö Blå Gin, Citron, Blåbär,
Eko Blåbärstonic

Granen

Beefeater Gin, Torkad Lime, Granskott,
Eko Grantonic

Fläder

Hellströms Dry Gin, Eco Flädertonc, Mynta, Lime

EGO:S ALKOHOLFRIA.....89 KR

Gin & Tonic

Gordons Alkoholfria Gin, Tonic, Lime

BANANAS

Banansocker, Lime, Bananskum

Hallon

Hallonsyra, Tranbärsjuice, Hallonsocker,
Grape soda

Persika & Passion

Passionsfrukt Puré, Lime, Persika Skum,
Socker, Mangojuice

Tiki Beer

Gingerbeer, Orgeat, Lime, Vaniljsocker

Äpple & Kiwi

Äppelmust, Äppelsyra, Kiwisocker, Flädersoda

CHIPS
OLIVER
MANDAR
Chil inötter
39 kr