

SNACKS

- Marconamandlar/*Marcona almonds* 50 kr
 Gordaloliver/*Gordal olives* 50 kr
 Mandelpotatischips/*Almond potato chips* ... 50 kr

SMÅRÄTTER

SMALL DISHES

Råbiff/Steak Tartare 165 kr
 Oxinnanlår, tryffel, gulbetor, kapris, parmesan/
Beef eye of round, truffle, yellow beets, capers and parmesan

Hummer/Lobster 155 kr
 Hummerskagen, toast, krasse och citron/
Lobster Skagen, toast, cress and lemon

Löjrom "Kalix"/Vendace roe 30g. 240 kr
 60g. 455 kr
 Gräddfil, brioche, gräslök/*Sour cream, brioche, chives*

Norrland "Ramen"/Norrland "Ramen" 165 kr
 Rökt ripbröst, shiitake, udonnudlar, umamibuljong,
 pocherat vaktelägg/*Smoked grouse breast, shiitake, udon
 noodles, umami broth, poached quail egg*

Brioche "Pain Perdu" 145 kr
 Fattiga riddare, Gruyèreost, fermenterad svamp, kapris
 /*French toast, Gruyère cheese, fermented mushroom, capers*

Sides



**Crudité på broccoli och äpplen/Crudités of
 broccoli and apples** 40 kr
 "Pistou"

Hjärtsallad "Caesar"/Gem salad 40 kr
 Briochekrutonger, parmesan/*Brioche croutons, parmesan*

Tomat & getost/ Tomato & goat cheese 40 kr
 Basilika, olivolja/*Basil, olive oil*



Cocktails

Drajja 145 kr
 ND forest gin, Dolin vermouth, oliver, granskottsolja/
ND forest gin, Dolin vermouth, olives, spruce shoot oil

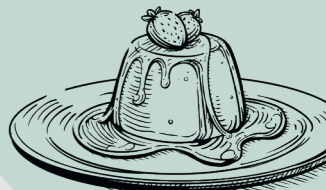
Lule Raj Raj 145 kr
 Rye whiskey, skogsbärssirap, antica formula vermouth,
 chokladbitters/*Rye whiskey, forest berry syrup, antica
 formula vermouth, chocolate bitters*

Kok 145 kr
 Gingin, kokkaffe, körsbärskola, svartvinbärsgårde/
Gin, brewed coffee, cherry cola, black currant cream

Vovo 2.0 145 kr
 Absolut vodka, tranbärsocker, hallonsyra, persikaskum/
Absolut vodka, cranberry sugar, raspberry acid, peach foam

Toto 2.0 (alkoholfri/alcohol free) 120 kr
 Tranbärsocker, hallonsyra, persikaskum/
Cranberry sugar, raspberry acid, peach foam

Cloudy mule (alkoholfri/alcohol free) 120 kr
 Äppelmust, hjortron, lime, ingefärsöl/
Apple cider, cloudberry, lime, ginger beer



DESSERT

Citron/Lemon 135 kr
 Citron- och karamellposset, vaniljchantilly
 och citronfrangipane/*Lemon and caramel posset,
 vanilla chantilly and lemon frangipane*

Hjortron/Cloudberry 145 kr
 Consommé och kompott på hjortron, "rå" mjölkglass från
 fjällko, konjaskaramell, azelia namelaka och sablé/
*Cloudberry consommé and compote, "raw" mountain cow milk
 ice cream, Cognac caramel, Azelia Namelaka and Sablé*

Choklad/Chocolate 135 kr
 Chokladnemesis serveras med kaffeglass, inkokta körsbär och
 chokladjord/*Chocolate Nemesis served with coffee ice cream,
 poached cherries, and chocolate soil*

Chokladsorbet/Chocolate sorbet 105 kr
 Olivolja, havssalt, krispig brioche/*Olive oil,
 sea salt, crispy brioche*

FRÅN GRILLEN FROM THE GRILL



Sotad röding från Vilhelmina/Arctic char 305 kr
 Champagnesås, gräslök och regnbågsrom/*Champagne sauce,
 chives, and rainbow trout roe*

Hälleflundra/Halibut 315 kr
 Svart rom och sandefjordsås/*Black roe and Sandefjord Sauce*

**Oxfile "Pepparstek" från Rönkä/
 Beef Tenderloin** 335 kr
 Pepparsås, shiitake/*Pepper sauce, shiitake*

Renroastbiff "Pot au feu"/Reindeer Roast Beef ... 320 kr
 Murkel och tranbär/*Morels and cranberries*

Lamm "Boti Kebab"/Lamb kebab 295 kr
 Paprikavinäggrett, chevre, rosmarin/*Paprika vinaigrette,
 chèvre, rosemary*

Socca "Provençale" 280 kr
 Kikärtspannkaka, citronpicklad aubergine, fårost, sauce
 picante, grillad paprika/*Chickpea pancake, lemon-pickled
 eggplant, goat cheese, sauce picante, grilled bell pepper*

Plankstek/Plank Steak 395 kr
 Duchesspotatis, bakad tomat, bondböner,
 bearnaise. Välj mellan oxfile och röding/*Duchess potatoes,
 baked tomato, broad beans, béarnaise. Choice of beef
 tenderloin or Arctic char*

Ensalata Verde/Green salad 40 kr
 Citronvinäggrett/*Lemon vinaigrette*

Broccolini/Broccolini 40 kr
 Jalapeño/*Jalapeño*

**Rostad jordärtskocka/
 Roasted Jerusalem artichoke** 40 kr
 Persilja, vitlök/*Parsley, garlic*

**Ugnsbakad mandelpotatis/
 Oven baked almond potatoes** 40 kr

Pommes frites/French fries 40 kr
 Persillade

Gratin de pommes 40 kr

Extra sås/Extra sauce 30 kr
 Rödvinssås, pepparsås, svartvinbärssås/
Red wine sauce, pepper sauce, blackcurrant sauce