

## **KÖTT / MEAT**

Lammtunnbringa från Järringe gård, broccoli, Västerbottenspuré,  
tomat och lamsås

*Lamb brisket from Järringe farm, broccoli, puree of Västerbottens cheese,  
tomato & lamb sauce*

225,-

## **FISK / FISH**

Friterad rödtungsfilé med tartarsås och kokt potatis

*Deep-fried fillet of lemon sole with tartare sauce & potatoes*

295,-

## **SALLAD / SALAD**

Rökt lax med gulbetor, pepparrot, äpple, vattenkrasse och senapsdressing

*Smoked salmon with yellow beets, apple, water cress and mustard dressing*

285,-

## **VEGETARISKT / VEGETARIAN**

Grillad broccoli med pumpapuré, friterad bovete, brynt smör och tryffel

*Grilled broccoli, fried buckwheat, browned butter and truffle*

225,-

## **VINFÖRSLAG / WINE SUGGESTION**

2020 Pessac-Léognan Blanc, Château de Rochemorin

Bordeaux, France

180,-

