

Förrätter

Vitlöksbröd med kryddor och ost på sallad bädd Garlic-oil marinated bread with herbs and cheese, served on fresh salad bed	67:-
Krämig Tomatsoppa med purjolök, toppad med vitlökskrutonger Creamy Tomato soup filled with leek and topped with garlic bread-crust	69:-
Grekisk sallad med skivad tomat, gurka, hela oliver och feta ost Greek salad with sliced tomato, cucumber, olives and fat cheese	89:-
Tomatmozzarella sallad med basilika sås Tomatomozzarella salad with basil sauce	95:-
Varm Getost med honung, brynt sidfläsk på salladsbädd Warm Goat cheese on a bed of salad, with bacon and honey	110:-
Vitlöksmarinerad Scampi på färgglad salladsbädd Garlic-oil marinated Scampi served on a fresh salad bed	120:-
Carpaccio på Renfilé samt tomatolja, parmesan och pinjenötter Carpaccio of thin sliced Reindeer, homemade tomato-oil, parmesan and pine nuts	125:-

Huvudrätter

FISK

Grillad Tonfisk serveras på en pastabädd med grönsaker Grilled Tuna filet served on a bed of pasta with vegetables	175:-
Grillad Lax med grönsaker, backpotatis och krämig dill sås Grilled Salmon with vegetables, potatoes and creamy dill sauce	199:-
Halstrad Rödingfilé med dillpesto och krämig palsternackpuré Grilled arctic Char with dill pesto and creamy parsnip puree	210:-

KÖTT

Entrecote med klyftpotatis, grönsaker och kryddsmör Entrecote with klyft potatoes, vegetables and herb butter	189:-
Lättrimmad kryddig Lammfilé serveras med grönsaker äpplechutney och rösti-potatis Lightly salted Lamb file with apple chutney, rösti-potatoes and vegetables	210:-
Strutsfilé med grönsaker, pukpotatis samt rödvinsås Filet of Ostrich with red wine sauce, vegetables and potato pastry	225:-
Oxfilé (180 gr) serveras med pukpotatis, grönsaker och kryddsmör Beef tenderloin (180gr) served with potato pastry, vegetables and herb butter	245:-
Svensk Ren 'körsbärsås' serveras med grönsakerfilo och Holländsk 'Hutspot' eller potatispuk Reindeer from the neighborhood with a cherry sauce and Dutch 'Hutspot' or potato pastry	265:-