

À LA CARTE

SERVERES MELLOM KL 17.00-22:00

FORRETTER	HUMMER SKAGEN MED BLÅSKJELL, DILL OG PEPPERROT 145 <i>Ristet brioche og sprø jordskokk.</i> 1, 2, 6A, 8, 9, 14
	HUSETS BARFJØL (PERFEKT Å DELE PÅ BORDET) 299 <i>Perfekt som forrett for 2-4 personer eller som hovedrett. Med lokale og langreiste oster, utvalg av spekemat, friterte potetkroketter med lagret spekeskinke, chutney, rømme og søtt tilbehør. Serveres med husets knekkebrød.</i> 1, 2, 6A, 6C, 7, 11, 13, 14
HOVEDRETTER	CONFITERT KLIPPFISK FRA TASTE OF NORTH 320 <i>Salsa på tomat, oliven og persille, potet- og ramsløkskrem, potetchips av gulløypotet.</i> 1, 7, 14
	DAGENS FISK 295 <i>Grillet løk, ristede småpoteter, hollandaise med gressløk, erter, mandler og ørretrogn, toppes med revet pepperrot.</i> 1, 2, 4A, 7, 14
	GRILLET REINSDYR ENTRECOTE 320 <i>Variasjon på selleri med hasselnøtt og løk vinaigrette, potetgrateng med Västerbottenost og timian, rødvinsaus monterert med urter.</i> 1, 2, 4D, 5, 6A, 10, 11, 14
	KREMET BYGGOTTO 249 <i>Kremet byggotto med lokal ost, sopp, høst primør og gressløk, vinaigrette på rødløk, granateple og sprø mandler.</i> 1, 4, 6A, 6B, 14
	GRILLPLATÅ (MINIMUM 2 PERSONER) 320 <i>Et utvalg av grillet svin, storfe og pølser, bakt selleri med hasselnøtt og løk vinaigrette, syltet kålsalat, potetgrateng med Västerbottenost og timian, rødvinsaus monterert med urter.</i> (PER PERS) 1, 2, 4D, 5, 6A, 10, 11, 14
	BURGER 235 <i>Modnet cheddar, syltet agurk, grillet varmrøkt bacon og pommes bistro.</i> 1, 2, 6A, 11, 12, 14
DESSERTER	GRILLET PÆRE MED KRYDDERSIRUP 125 <i>Crumble på hasselnøtter og hvit sjokolade, is krem med smak av malt og melkesjokolade.</i> 1, 2, 4D, 14
	CRÉME BRÛLÉE 145 <i>Med lakris og husets sorbet.</i> 1, 2, 6

Allergener:

1 Melk	4A Mandler	4E Pekan	6 Gluten	6D Havre	9 Bløddyr	13 Lupin
2 Egg	4B Valnøtter	4F Cashew	6A Hveite	6E Spelt	10 Selleri	14 Sulfitt
3 Peanøtter	4C Pistasj	4G Pinjekjerne	6B Bygg	7 Fisk	11 Sennep	Ⓢ Vegetar
4 Nøtter	4D Hasselnøtt	5 Soya	6C Rug	8 Skalldyr	12 Sesamfrø	