



FÖRRÄTTER

Klassisk Sikromstoast

sikrom, finhackad rödlök, syrad grädde
äggula och smörstekt franskbröd
Vinförslag: Cremant Bailly Lapierre

175 kr

Friterad Abborre från Juniskär

smörstekt pilgrimsmussla, palsternackspuré,
palsternackscrisp samt rödbetsolja
Vinförslag: Sauvage riesling

185 kr

Rostad blomkålssoppa

rökt lammterrin, tryffelcrème, parmesan
och krasse
Vinförslag: Barbaresco Asili

140 kr

LÄTTA RÄTTER

Vitlöksbröd

tzatziki och oliver
Vinförslag: Chinon Blanc

75 kr

Caesarsallad

romansallad, schalottenlök, parmesanost,
caesardressing, krutonger, bacon
välj mellan: räkor och svensk kyckling
Vinförslag: Ch. Ste Michelle Chardonnay

185 kr

VEGETARISKT

Variation på betor

palsternackspuré, rostad krossad mandel
Vinförslag: Fernand Engel Pinot Gris

185 kr

VARMRÄTTER

Lågtempererad torskrägg

rotfruktsbrunoise, handskalade räkor,
pepparrot, brynt smör, potatispuré
Vinförslag: Ch. Ste Michelle Chardonnay

350 kr

Mamma Augustas fiskgryta

saffran, lax, torsk, handskalade räkor,
rotfrukter, aioli samt vitlöksbröd
Vinförslag: Joseph Faiveley
Bourgogne Chardonnay

265 kr

VARMRÄTTER

Flamberad Pepparstek

oxfilé från Finland
serveras med pepparsås, potatiskaka
samt ljummen tomat och löksallad
Vinförslag: Vina Ane Author

395 kr

Lammytterfilé

rödvinssås, café de parissmör
haricotsverts samt potatisfondant
Vinförslag: Chinon Le Puy

345 kr

Högrevsburgare

nötkött från Vänna gård i Timrå,
rökt sidfläsk från Vindeln, picklad silverlök,
coleslaw, saltgurka samt pommes-frites
Vinförslag: Guardian Peak Merlot

195 kr

Oxfilepasta

tärnad oxfilé, färsk tagliatelle, pepparsås
samt semitorkade tomater
Vinförslag: Rizzardi Pojega Valpolicella Ripasso

245 kr

Rullader av hjortinnanlår

Dijon, saltgurka, rökt sidfläsk från Vindeln, gräddsås,
potatispuré samt rårörda lingon och pressgurka
Vinförslag: Chianti Classico Il Molino di Grace

195 kr

BARNMENY

Pannkaka med sylt o grädde

95 kr

Köttbullar med potatispuré

95 kr

Kycklingbröst med pommes-frites
valfri sås

95 kr

DESSERTER

Yoghurt och violpannacotta

110 kr

björnbärsglass, rosmarin, karamell

Vinförslag: Muscat de Rivasaltes

Key lime paj

110 kr

serveras med kanderad lime och creme-fraiche
Vinförslag: Terra Organica Prosecco

Chokladmousse

110 kr

salt lakritscrunch och hallonpuré

Vinförslag: Taylor 's 10 yo Port

*Är ni allergisk?
fråga oss om innehållet i maten*