

VILT

REN FÖRTVÅ

Rensadel på ben med rödvinsky, svampragu på ostronskivling och shiitakesvamp, sauterade morötter med gräslök och västerbottensostkräm. Serveras med potatispuré.

1179 kr

ÄLG FÖRTVÅ

Älgtomahawk med rödbets- och blåbärskrämer, purjolökskaj, portvinsky, enbärsemulsion och friterad jordärtskocka.

959 kr

REN 490 kr

Grillad renytterfilé med stekt ostronskivling, shiitake och rostad jordärtskocka, honungsglaserad vindelnrökt sidfläsk, silverlöksvinegrette, skum på jordärtskocka, mandelpotatis och toppmurklor, lingonpärlor, persiljerotscrème och friterad renlav. Serveras med potatispuré.

SOMMELIERN REKOMENDERAR

GIACOMO GRIMALDI 185 kr

Barolo Piccole Vigne 2021, Italien

DOMAINE LABRANCHE

LAFFONT 159 kr

Madiran Tannat 2021, Frankrike

COTO DE IMAZ 165 kr

Gran Reserva 2019, Spanien

TAGE

GAME

REINDEER FOR TWO

Bone-in saddle of reindeer with red wine jus, oyster and shiitake mushroom ragout, sautéed carrots with chives, and Västerbotten cheese cream. Served with potato purée.

1179 sek

MOOSE FOR TWO

Moose tomahawk with beetroot and blueberry cream, leek tart, port wine jus, juniper emulsion, and crispy Jerusalem artichoke.

959 sek

REINDEER 490 sek

*Grilled reindeer loin with sautéed shiitake and oyster mushrooms, roasted Jerusalem artichoke, honey-glazed Vindeln-smoked pork belly, silver onion vinaigrette, Jerusalem artichoke foam, almond potatoes and black morels, lingonberry pearls, parsley root cream, and fried reindeer lichen.
Served with potato purée.*

SOMMELIER'S RECOMMENDATION

GIACOMO GRIMALDI 185 sek

Barolo Piccole Vigne 2021, Italy

DOMAINE LABRANCHE

LAFFONT 159 sek

Madiran Tannat 2021, France

COTO DE IMAZ 165 sek

Gran Reserva 2019, Spain

TAGE