

# Att äta

## FÖRRÄTT

### Halstrad Pilgrims Mussla 155

Grillad krondillsgrädde, ärtskott, chili, rökt riven romsäck, olivolja

*Vinrek: Raymond Morin, Sauvignon Blanc, Loire*

### Ankbröst 175

Terrin på vita rotfrukter & spenat, picklad pärlök, portvinsreduktion, rosmarin, tryffel, friterad grönkål

*Vinrek: Venta La Vega, Adaras Aldea, Almansa*

### Delibricka hel 265 / halv 145

3 sorters chark, 3 ostar, oliver, hemgjord marmelad, vårt fröknäcke

*Vinrek: Trediberri, Barbera d'Alba, Piemonte*

### Tartar På Rotfrukter 145

Swampchutney, bakat lingon, grillat surdegsbröd, sotad rosmarins emulsion, friterad svamp

*Vinrek: Robert Gouilly, Bourgogne Blanc*

### Smokey Fries 135

Pommes frites, rökt ost, svart rosmarin, syrat senapsfrö, örter

*Vinrek: Nicolas Feuillatte, Brut Réserve, Champagne*

### Löjroms Pizzetta 175

Västerbottenkräm, picklad rödlök, smetana, vänerlöjrom, dill

*Vinrek: Trediberri Barbera d'Alba, Piemonte, Italien*

### Chili Räkor 155

Friterat rispapper, chiliolja, dragonkräm, picklad rättika, gurka, lime, sesamfrö

*Vinrek: Schloss Lieser SL Riesling Trocken, Mosel, Tyskland*

## VARMRÄTT

### Sotad Vildsvinskarré 295

Bränd fänkål, rödvin, äppelchutney, jordärtskocka & potatispuré

*Vinrek: Castello Trebbio, Chianti Superiore, Toscana*

### Grillad Hjort 395

Västerbottenkräm, bakat lingon, portvinssky, glödbakad lök, syltad höstsvamp

*Vinrek: Stephane Ogier, Cotes Du Rhône, Frankrike*

### Bakad Vänergös 355

Rökt smetana, grillad rödkålscreme, dillolja, sotad gulbeta, friterad grönkål, forellrom

*Vinrek: Robert Gouilly, Bourgogne Blanc*

### Högrevsburgare 245

Sirapsrökt sidfläsk, rökt ost, sallad, tomat, pommes frites, askad aioli

*Vinrek: Collusion Cabernet Sauvignon, Washington State*

### Brända Betor 275

63 graders ägg, höstsvamp, jordärtskockskrämm, sotade rotfrukter, valnöt, hallon, kålchips, grillat smör

*Vinrek: Robert Gouilly, Bourgogne Blanc*



# Att äta

## NAPOLITANSK PIZZA

### Margherita 155

Pomodoro, mozzarella, parmesan, basilika  
*Vinrek: Trediberri Barbera d'Alba, Piemonte*

### Prosciutto Di Parma 185

Pomodoro, mozzarella, parmesan, basilika, prosciutto, ruccola  
*Vinrek: Castello Trebbio Chianti Superiore, Toscana*

### Salame Al Tartufo 185

Pomodoro, mozzarella, parmesan, basilika, tryffelsalami, ruccola  
*Vinrek: Trediberri, Barbera d'Alba, Piemonte*

### Piccante FINI 195

Pomodoro, mozzarella, italiensk het salami, rökt scamorza, picklad chili  
*Vinrek: Schloss Lieser, Riesling SL Trocken, Mosel*

### Funghi Di Bosco 195

Bianco, höstsvamp, rosmarin, rostade lingon, tryffelolja, grönkålschips  
*Vinrek: Robert Gouilly, Bourgogne Blanc*

### Löjrom 295

Vänerlöjrom, västerbottenost, smetana, picklad lök, dill, citron  
*Vinrek: Nicolas Feuillatte, Brut Réserve, Champagne*

### Chevre E Fichi 205

Bianco, chevré, honung, färska fikon, rostade valnötter, ruccola  
*Vinrek: Raymond Morin, Sauvignon Blanc, Loire*

## DESSERT

### Bakat Höstpäron 135

Sotad päron & ricottakräm, maräng, citronkräm, rostad kavring  
*Vinrek: Torres, Floralis Moscatel Oro, Spanien*

### Chokladkaka 135

Hallonkräm, chokladjord, rödbetsorbet, pärlor, rödbetschips, färska hallon  
*Vinrek: Niepoort, Tawny Port, Portugal*

### Crème Brûlée 125

Rostad grädde, muscovado, färska bär, chokladjord  
*Vinrek: Barbeito, Madeira Island Rich Sweet 5 y.o, Portugal*

### Osttallrik 155

Utvalda ostar med marmelad, vårt fröknäcke  
*Vinrek: Niepoort, Tawny Port, Portugal*

### 1 Kula Glass Eller Sorbet 50

### Kaffe & Chokladtryffel 75

