

## **KLASSISKMENY / CLASSIC MENU**

### **Förrätt / Starter**

#### **Toast Skagen.**

Handskalade räkor, majonnäs, färsk dill, smaksatt med pepparrot, smörstekt bröd, sallad, citron, rödlök och toppad med Kalixlöjrom.

Hand-peeled shrimp, mayonnaise, fresh dill seasoned with horseradish

Served on butter-fried bread with salad, lemon, red onion, and topped with Kalix.

### **Varmrätt / Main Course**

#### **Röding / Artic Char 575**

Serveras med palsternackspurè med lök brynt kapris-och citronsmör samt friterad grönkål.

Served with parsnip purée with onion, browned caper and lemon butter, and crispy kale.

### **Eller / Or**

#### **Svensk Oxfilé / Swedish Beef Tenderloin 715**

Serveras med potatisgratäng, cocktailtomater, sockerärter och grönpepparsås.

Served with potato gratin, cocktail tomatoes, sugar snap peas, and green pepper sauce.

### **Dessert / Desserts**

#### **Ardbeg**

Whiskypetsad mocca- och chokladglass.

Serveras med kolaknäckcrème, rostad pistage och mandel.

Whisky-laced mocha and chocolate ice cream.

Served with caramel toffee crème, roasted pistachios, and almonds.

## **NORRLANDSMENY/ NORRLANDS MENU 815**

### **Förrätt / Starter**

#### **Carpaccio på älg/ Elk Carpaccio**

Toppas med ostronskivling, palsternackscrème och rostade solrosfrön.

Topped with oyster mushrooms, parsnip cream, and roasted sunflower seeds.

#### **Renytterfilé/ Reindeer Tenderloin**

Serveras med potatiscannelloni fylld med lök och ost, krämig whiskysås och toppas med sockrade lingon.

Served with potato cannelloni filled with onion and cheese, creamy whisky sauce and topped with sugared lingonberries.

### **Dessert / Dessert**

#### **Knäckig äppelpaj/ Freshly Baked Apple Pie**

Serveras med vaniljcrème

Served with vanilla cream

## **FÖRRÄTTER**

### **Krämig fänkålsoppa**

Serveras med en ostrulle.

**185**

### **Silltallrik**

Senap och whisky, krämig dill, morot och rödlök.

Serveras med Ardbegsmör, knäckebröd, Västerbottenost samt potatis.

**195**

**4cl O.P Andersson 100**

### **Toast Skagen**

Handskalade räkor, majonnäs, färsk dill, smaksatt med pepparrot, smörstekt bröd, sallad, citron, rödlök och toppad med Kalixløjrom.

**195**

### **Carpaccio på älg**

Toppas med ostronskivling, palsternackscrème och rostade solrosfrön.

**225**

### **30 gram Kalixløjrom på våffla**

Med rödlök, gräslök och smetana.

**285**

### **Ost och Chark**

Parmaskinka, salami Ventricina, Cambozola & Cheddar  
Serveras med Noccellaraoliver och rökig äppelmarmelad.

**½ 185 | 1/1 235**

## **VARMRÄTTER**

### **Röding**

Serveras med palsternackspuré med lök, brynt kapis- och citronsmör samt friterad grönkål.

315

### **Fisk & skaldjur**

Hummerfond med räkor, musslor, röding, torsk och kokt potatis.

395

### **Ostpanerad blomkål (Vegetarisk)**

Serveras med tomat och lök, Beurre blanc.

Potatiscannelloni fylld med lök och ost. Toppad med ostronskivling.

265

### **Högrevsburgare / Vegetarisk burgare**

Rökig dressing, cheddarost, stekt fläsk, sallad, rostad vitlöksmajonnäs och pommes frites.

255

### **Viltköttbullar**

Serveras med gräddsås, rårörda lingon, pressgurka och potatispuré.

285

### **Rydberg på svensk oxfilé eller hjort**

En klassiker i vår tappning. Tärnat kött sprayat med Ardbeg, ölbräserad smålök och senapskräm smaksatt med Ardbeg.

395

### **Svensk oxfilé**

Serveras med potatisgratäng, cocktailtomater, sockerärter och grönpepparsås.

455

### **Ankbröst**

Serveras med bourbonsky, citrusmarmelad, broccolini och potatiskaka.

355

### **Grillad hjort**

Serveras med svampfyllda kroppkakor, bakad spetskål och lingonsmör.

415

### **Renytterfilé**

Serveras med potatiscannelloni fylld med lök och ost, krämig whiskysås och toppas med sockrade lingon.

545

### **Älgytterfilé**

Potatiskaka med västerbottenost, pikant rödvinssky, stekt grönkål, päron och valnötter.

495

### **Köttbricka**

**(Serveras för två personer)**

Älg, Hjort och Renytterfilé.

Bakad spetskål, kroppkakor, potatiskaka, krämig whiskysås och pikant rödvinssås. Toppas med ostronskivling och sockrade lingon.

**1195 för två personer (extra person + 595)**

## **STARTERS**

### **Creamy fennel Soup**

Served with a cheese roll.

**185**

### **Herring Plate**

Mustard and whisky herring, creamy dill herring, carrot and red onion herring.

Served with Ardbeg butter, crispbread, Västerbotten cheese, and potato.

**195**

**Add 4cl O.P Andersson aquavit 100 sek**

### **Toast Skagen**

Hand-peeled shrimp, mayonnaise, fresh dill seasoned with horseradish

Served on butter- fried bread with salad, lemon, red onion, and topped with Kalix.

**195**

### **Elk Carpaccio**

Topped oyster mushrooms, parsnip cream, and roasted sunflower seeds.

**225**

### **30-gram Kalix Vendace Roe on Waffle**

with red onion, chives and smetana.

**225**

### **Cheese & Charcuterie**

Proscuitto di Parma, Ventricina salami, Cambozola & Cheddar.

Served with Nocellara olives and smoky Apple marmalade.

**½ 185 | Full 235**

## **MAIN COURSES**

### **Arctic Char**

Served with parsnip purée with onion, browned caper and lemon butter, and crispy kale.

**315**

### **Fish & Seafood**

Lobster broth with shrimp, mussels, Arctic char, cod, and boiled potatoes.

**395**

### **Cheese-breaded cauliflower (Vegetarian)**

Served with tomato and onion, Beurre Blanc.

Potato cannelloni filled with onion and cheese. Topped with oyster mushrooms.

**265**

### **Beef Chuck Burger / Vegetarian Burger**

Smoky dressing, cheddar cheese, crispy pork, lettuce, roasted garlic mayo, and French fries.

**255**

### **Game Meatballs**

Served with cream sauce, lingonberries, pressed cucumber, and potato purée.

**285**

### **Rydberg with Swedish Tenderloin or Venison**

A classic in our interpretation. Diced meat misted with Ardbeg. Served with beer-braised pearl onions and mustard cream flavored with Ardbeg.

**395**

### **Swedish Beef Tenderloin**

Served with potato gratin, cherry tomatoes, sugar snap peas, and a green pepper sauce.

**455**

### **Duck Breast**

Served with bourbon jus, citrus marmalade, broccolini, and potato cake.

**355**

### **Grilled Venison**

Served with mushroom-filled potato dumplings, baked pointed cabbage, and lingonberry butter.

**415**

### **Reindeer Tenderloin**

Served with potato cannelloni filled with onion and cheese, creamy whisky sauce, and topped with sugared lingonberries.

**545**

### **Moose Sirloin**

Potato cake with Västerbotten cheese, piquant red wine sauce, sautéed kale, pear, and walnuts.

**495**

### **Meat Platter**

#### **(Serves two people)**

Moose, venison, and reindeer tenderloin.

Served with baked pointed cabbage, potato dumplings, potato cake, creamy whisky sauce, and piquant red wine sauce. Topped with oyster mushrooms and sugared lingonberries.

**1195 for two people (additional person + 595)**

## DESSERTER / DESSERTS

### **Ardbeg**

Whiskypetsad mocca- och chokladglass.

Serveras med kolaknäckcrème, rostad pistage och mandel.

Whisky-laced mocha and chocolate ice cream.

Served with caramel toffee crème, roasted pistachios, and almonds.

**125**

### **Vit choklad och kokos/ White chocolate and coconut**

Pannacotta, serveras med nötter och rostad kokos.

Panna cotta served with nuts and toasted coconut.

**115**

### **Bryntsmörglass på surdegsbröd/ Brown Butter ice Cream on Sourdough Bread**

Serveras med romrussin/ rum-soaked raisins.

**95**

### **Knäckig äppelpaj / Freshly Baked Apple Pie**

Serveras med vaniljcrème

Served with vanilla crème.

**115**

### **Ostar / Cheese Tray**

**95**

### **Dessert Combo**

En tryffel, 2 cl Ardbeg TEN och en bryggkaffe.

One truffle, 2 cl Ardbeg TEN and one coffee.

**125**

<b>Irish Coffee</b> <i>Jameson / Brown Sugar / Coffee / Cream</i>	<b>170</b>
<b>Ardbeg Coffee</b> <i>Ardbeg / Brown Sugar / Coffee / Cream</i>	<b>180</b>
<b>Kaffe Karlsson</b> <i>Baileys / Cointreau / Coffee / Cream</i>	<b>170</b>
<b>Espresso Martini</b> <i>Vodka / Coffee Liqueur / Espresso</i>	<b>170</b>
<i>Kaffe / Coffee / Te / Tea</i>	<b>45</b>
<i>Espresso / Double Espresso</i>	<b>38 / 48</b>
<i>Cappuccino</i>	<b>52</b>
<i>Caffe Latte</i>	<b>52</b>
<i>Varm Choklad / Hot Chocolate</i>	<b>52</b>