

THE PARLOUR

STARTER

CARPACCIO, PORTABELLO
BLACK GARLIC MAYO
PICKLED RED ONION
ROASTED SUNFLOWER SEEDS
165

CURED AND CHARRED SALMON
WITH PICKLED TURNIP,
SHISO EMULSION, HASSELNUTS
155

MUSHROOM CROQUETTE, CHEESE
PICKLED CHANTARELLES
MUSHROOM EMULSION
145

MAIN COURSE

*VENISON WITH
SWEDISH CHEESE, SALSIFY
PICKLED CHANTARELLE
295*

BAKED CHAR FILET
FRIED POTATO CAKE WITH CHEESE
& LEMON, BROWNED BUTTER
DILL OIL & SALMON ROE
275

BAKED BEETROOT
ARTICHOKE CRÈME
YELLOW BEET CRUDITÉ
BROWNED BUTTER & TRUFFLE
ROASTED MACRONA ALMOND
235

*ALWAYS ON THE
MENU*

BEEF BURGER WITH
PEAR COMPOTE, PARMESAN,
GOAT CHEESE CREAM
CRISPY FRISEÉ SALAD
POTATO WEDGES TOSSED IN
PARMESAN
245

DESSERT

BAKED PEAR WITH SAFFRON
HOMEMADE VANILLASAUCE
CRUMBLE WITH CARDEMOM.
LEMON
125

BOX OF CONFECTIONS
CHEWY RASPBERRY
DARK CHOCOLATE TOFFE WITH
ORANGE
CITRUS MARMELADE
WHITE CHOCOLATE FUDGE WITH
LAVENDER
145 (2 PERS)

THE PARLOUR

FÖRRÄTT

CARPACCIO, PORTABELLO
SVART VITLÖKSMAYO
PICKLAD RÖDLÖK
ROSTADE SOLROSFRÖN
165

GRAVAD & SOTAD LAX MED INLAGD
KÅLROT, SHISOEMULSION
SALTROSTADE HASSELNÖTTER
155

SVAMPKROKETT, PRÄSTOST
PICKLADE SVENSKA KANTARELLER
SVAMPEMULSION
145

VARMRÄTT

HJORTINNANLÅR MED
VÄSTERBOTTENOST
SVARTRÖTTER
PICKLADE KANTARELLER
295

BAKAD RÖDINGFILÈ, FRITERAD
POTATISKAKA MED
VÄSTERBOTTENOST & CITRON
BRYNTA LÖKLAMELLER
DILLOLJA & LAXROM
275

BAKAD RÖDBETA
JORDÄRTSKOCKSCREMÈ
CRUDITÈ PÅ GULBETA
BRYNT SMÖR & TRYFFEL
ROSTAD MARCONMANDEL
235

*ALLTID PÅ
MENYn*

HÖGREVSBURGARE
KOMPOTT PÅ EGENPLOCKADE
PÄRON
PARMESANOST
GETOSTCREMÉ
KRISPIG FRISÉESALLAD
PARMESAN SLUNGAD
KLYFTPOTATIS
245

DESSERT

BAKAT PÄRON MED SAFFRAN
RÅSOCKER, CITRON
KARDEMUMMA
VANILJSÅS
125

GODISLÅDA
SEGA HALLONREMMAR
MÖRK CHOKLAD TOFFEE
APELINMARMELAD
VITCHOKLADFUDGE
145 (2 PERS)