

# BAKBORDET

Alla i sällskapet äter samma meny med undantag för föranmäld specialkost.

## EXTRASERVERINGAR ATT LÄGGA TILL MENYERNA

### Löjrom

30 g Kalix löjrom med surdegsbröd, rödlök & vispad kräm fräs

195 kr/person

### Charkuterier

Charkbricka, oliver

125 kr/person

### Ost

ostbricka, marmelad, knäcke

125 kr/person



## HAV & LAND

### Råbiff

picklad svamp, enbärs crème, friterad kapris, kavringssmul & krasse

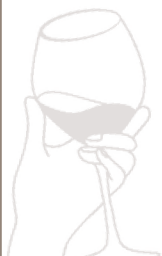
### Bakad gös

Sandefjordsås, potatispuré, sotad purjolök, syrad fänkål & dill

### Äppelmunk

äppelsorbet, karamell & torkat äpple

550 kr/ person



## FJÄLL & ÄNG

### Halstrad röding

pumpapuré, grönkålschips, citroncrème & dressad blomkål

### Långbakad tendersteak

rödvinssås, rostade primörer & basilikacrème

### Chokladtarte

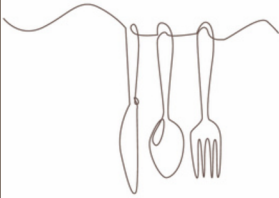
flingsalt & myltade hjortron

550 kr/ person



Fler alternativ på nästa sida...





# BAKBORDET

Alla i sällskapet äter samma meny med undantag för föränmäld specialkost.

## AVSMAKNINGSMENY

### 5- rätter

Ni lutar er tillbaka och får en överraskningsmeny för aftonen. Köket komponerar en avsmakningsmeny med fokus på vad som är i säsong och med så många lokala inslag som vi kan hitta.

Vi hjälper er med passande dryck till middagen.

795 kr/ person

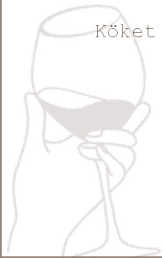
## AVSMAKNINGSMENY

### 7 rätter

Ni lutar er tillbaka och får en överraskningsmeny för aftonen. Köket komponerar en avsmakningsmeny med fokus på vad som är i säsong och med så många lokala inslag som vi kan hitta.

Vi hjälper er med passande dryck till middagen.

995 kr/ person



## OSTPROVNING

### 10 ostar

Du och ditt sällskap får prova och smaka er igenom delar av vårt ostsortiment. Tio olika ostar med tillbehör som kex, marmelad, choklad och dyl. Vi äter oss igenom tallriken gemensamt där vi presenterar de olika ostfamiljerna samt ostens historik.

Målet med provningen är att ni ska hitta er favorit och få mer kunskaper om ostarna.

425 kr/ person

