

Meny – Steakhouse

Snacks

CHARK & OSTBRICKA 135 kr/pp

Bresaola, vedrökt karré & fänkålssalami från Jokkmokks korv & rökeri Ost från skabram samt västerbottenost sticks, hjortronrelish, karamelliserade nötter & cornichons Local charcuteries & cheese, cloudberry relish, toasted nuts, cornichons & västerbotten cheese crouton

VITLÖKSBRÖD med basilika aioli 75 kr

Garlic bread with basil aioli

CHIPS & DIP 65 kr

Mandelpotatischips med dill- & löjromsdipp Almond potatoe chips with dill- & vendace roe dip

Starters

LÖJROM FRÅN BOTTENVIKEN 245 kr

Rostad brioche, citron, rödlök & gräddfil Vendace roe, brioche, red onion & sour cream

ÖJEBYTOAST 119 kr

Krämig mix av kräftstjärtar, västerbottenost, kummin & akvavit på rostad brioche

'Toast Öjeby', creamy mix of crayfish, Västerbotten cheese, caraway & aquavit

CARPACCIO PÅ GRILLAD OXFILÉ 185 kr

Löjrom, pepparotscreme & rödlök på grillad toast

Charcoal grilled tenderloin carpaccio with vendace roe, horseradish creme & red onion on grilled toast

STEAK TARTARE Halv 135 kr / Hel med pommes 225 kr

Råbiff av finhackad oxfilé med äggula, friterad kapris, picklade kantareller schalottenlök & grovkornig senap

Steak tartar on tenderloin with egg yolk, fried capers, pickled chanterelles, schalotten & mustard

SVAMPSOPPA (V) 135 kr

På karl-johan svamp & champinjoner serveras med västerbottenostkrutonger

Mushroom soup with ceps, champignon mushrooms & Västerbotten cheese croutons

Charcoal Grill

Allt grillas i vår Josperugn på 400 grader, vilas sedan till önskad stekgrad. 2 tillbehör ingår i priset. Välj gärna till ett tredje för 30 kr 2 side orders included, extra 30 kr

GRILLAD FJÄLLRÖDING 285 kr

Grilled arctic char RYGGBIFF 200G 320 kr

Norrbotten, hängmörad 2v Sirloin, dry aged 14 days, from Norrbotten

RYGGBIFF 200G 365 kr

Norrbotten, hängmörad minst 45 dagar

Sirloin, dry aged at least 45 days, Norrbotten

ENTRECOTE 300G 385 kr

Norrbotten, hängmörad 2v

Rib eye, dry aged 14 days, from Norrbotten

OXFILÉ 200G 375 kr

Norrbotten Tenderloin

FLANKSTEK 200G 320 kr

Nebraska USA Flank steak, US prime

Main Courses

SUOVASPANNA 245 kr

Krämig gryta på lättrokt renstek, lök & champinjoner.

Serveras med mandelpotatismos & rårörda lingon Creamy reindeer stew with mashed almond potato, onion, mushroom & lingon berries

BOOKMAKERTOAST 235 kr

Grillad flankstek på rostat lantbröd, dijonmajonnäs, riven pepparrot och äggula. serveras med pommes och bearnaise, röd roman

Grilled flank on toast with horseradish & egg yolk, pommes & bearnaise

GRILLAD HAMBURGARE 200 G 179 kr

Grovmalen norrländsk högrev med bacon & cheddar serveras med coleslaw, pickles & pommes eller sötpotatis pommes

Bacon Cheeseburger, coleslaw, pickles, pommes or sweet potato fries

OXFILÉPASTA 225 kr

Krämig pasta med oxfilé , grönpeppar, tomat och parmesan

Creamy pasta with tenderloin, green pepper, tomato & parmesan

CAESAR SALLAD 189 kr

Med grillad svensk kyckling och enrisrökt bacon späd romansallad, parmesan, krutonger, tomat och dressing

Classic Caesar salad with chicken & bacon

HALLOUMIBURGARE 179 kr

Halloumi, sallad, tomat, portabella, dijonaise & picklad lök, serveras med coleslaw & pommes frites

Halloumi burger with salad, tomato, portabella, dijonaise & pickled onion, served with coleslaw & pommes

PULLED NO-PORK SANDWICH 179 kr

Ostronskivling, avocadocreme, bbq sås & syrad rödlök. Serveras med sallad eller pommes

Oyster mushroom, avocado creme, bbq sauce & pickled red onion. Served with mixed salad or pommes

Desserts

CRÈME BRULÉE 85 kr

Crème brulée

CHOKALDTERRINE MED MANGOSORBET 95 kr

Chocolate terrine with mango sorbet

HJORTRON, VANILJGLASS & MANDELKAKA 119 kr

Cloudberry with vanilla ice cream & almond cake

EN KULA GLASS ELLER SORBET 48 kr

One scoop of ice cream or sorbet TRE PRALINER 45 kr

Kvällens smaker, från Kiruna dragpraliner Three chocolate pralines from Kiruna