

Förrätter - Starters

Toast Skagen 1/2 175:- | 1/1 275:-

30g löjrom från Kalix med finhackad rödlök, smörstekt toast och smetana 295:-
30g bleak roe from Kalix with red onion, toast and smetana

Sotad råbiff på svenskt nötytterlår med klassiska tillbehör 1/2 155:- | 1/1 255:-
Seared beef tartar with classic accompaniments

Svampkrokett med tryffelmajonnäs och picklad höstsvamp 145:-
Mushroom croquette with truffle mayonnaise and pickled seasonal mushrooms

Kräftsoppa med Västerbotten royal och forellrom 135:-
Crayfish soup with "Västerbotten" royal and trout roe

Varmrätter - Main courses

63°C ägg med mandelpotatispuré, spetskål, potatischips och parmesan 225:-
Egg 63°C with almond potato puree, pointy cabbage, potato chips and parmesan

Fisk och skaldjursgryta med räkor, blåmusslor, saffransaioli och krutonger 245:-
Fish and shellfish casserole with shrimp, blue mussels, saffron aioli and croutons

Ångad kolja med vitvinssås, grillad broccoli, kålrabbi och kokt potatis 285:-
Steamed haddock with white wine sauce, grilled broccoli, kohlrabi and boiled potatoes

Grillad gös från Hjälmaran med spetskål, Sandefjordsås, jordärtskocka och riven västerbottenost 315:-
Grilled pike-perch with pointy cabbage, "Sandefjord" sauce, Jerusalem artichoke and grated Västerbotten cheese

Eriks bacon och cheeseburgare med pommes frites 235:-
Erik's bacon and cheeseburger with french fries

Grillad lammytterfilé med smörstekt höstsvamp, friterad jordärtskocka, majonnäs på brynt smör och lammsky 305:-
Grilled lamb with seasonal mushrooms, deep-fried Jerusalem artichoke, browned butter mayonnaise and gravy

Biff Rydberg på svensk hängmörad oxfilé med senapsgrädde och pepparrot 335:-
"Beef Rydberg" with mustard cream and horseradish

Grillad svensk entrecôte med ramslökssmör, tomatsallad, pommes frites och rödvinssås 335:-
Grilled entrecôte with ramson butter, tomato salad, french fries and red wine sauce

Husets champagne

Louis Roederer - Théophile 155:-/795:-

Richard Juhlin - Blanc de blancs 95:- *alkoholfri*

Säsongsmeny 495:-

Svampkrokett med tryffelmajonnäs och picklade kantareller
Mushroom croquette with truffle mayonnaise and pickled chanterelles

Grillad lammytterfilé med smörstekt höstsvamp, friterad jordärtskocka, majonnäs på brynt smör och lammsky
Grilled lamb with seasonal mushrooms, deep-fried Jerusalem artichoke, browned butter mayonnaise and gravy

Chokladbavaroise med havtornssorbet och krossade drömmar
Chocolate bavaroise with buckthorn sorbet and cookie crumbles

Desserten - Desserts

Bakfickans urval av ost
1 bit 50:- | 3 bitar 135:-
Bakfickan's selection of cheese

Smått och Gott 60:-
Three sweet treats

Chokladbavaroise med havtornssorbet och krossade drömmar 105:-
Chocolate bavaroise with buckthorn sorbet and cookie crumbles

Blåbärskompott med mazarin, citronsorbet och kanderade pecannötter 115:-
Blueberry compote with mazarin, lemon sorbet and candied pecans

Bakfickans glass eller sorbet 40:- /kula
Bakfickans ice cream or sorbet

Chokladtryffel 30:-
Chocolate truffle