

KÖKET

FÖRÄTTER STARTERS

Dagens ostron på is

Oysters of the day
38 kr/st 215 kr/6 st

Burrata med persika, hasselnötter och mynta

Burrata with peach, hazelnuts and mint
155 kr

Kantarellsoppa med västerbotten royal

Chanterelle soup with "Västerbotten"
royal
175 kr

Friterad ansjovis /eller kikärtsbollar med bearnaise och friterad persilja

Anchovy or chick pea fritters with bearnaise sauce and parsley
125 kr

Himlens räkmacka med rökt lax, ägg och pepparrot

Shrimpsandwich with smoked salmon,
horse radish and egg
170 kr

Tartar på gravad röding med dillma- jonnäs, pepparrot och kavringsmulor

Tartare of cured char with dill mayonnaise,
horse radish rye bread
175 kr

Sikrom med smörstekt toast, potatischips, rödlök och creme fraiche

Whitefish roe with toast, potatochips, red
onion and creme fraiche
235 kr

Råbiff på ytterlår med stenbitsrom, äggula, kapris, charlottenlök och dijonsenap

Steak tartar with catfish roe, egg yolk,
capers, shallots and dijon mustard
165 kr/ 225 kr

Serranoskinka med melon, mandel och oliver

Serrano ham with melon, almonds and
olives
195 kr

Ankleverterrin med fikon, valnötter och lönnsirap

Foie gras terrin with fig, walnuts and
maple sirup
195 kr

H
I
M
L
E
N



VARMRÄTTER MAIN

Marulk med kantareller, smälök pancetta och rödvinsås

Monkfish with chanterelles, onions, pancetta and redwine sauce

395 kr

Bakad rödingfilé med purjolök, gurka, avrugacaviar och vitvinsås

Baked char with leeks, cucumber, avruga caviar and whitewine sauce

295 kr

Vildand med äpple, spetskål, kycklinglevermousse och calvadosky

Wild duck with apple, cabbage, chicken liver mousse and calvados jus

325 kr

Lammytterfilé och merguez med tomat, paprika, riven fetaost och tapenadepotatis

Saddle of lamb and merguez wit tomato, pepper, grated feta cheese and tapenade potatoes

355 kr

KÖKET

KLASSIKER CLASSICS

Stekta strömmingsflundror med dillsmör och potatispuré

Fried baltic herring with dill butter and potato puré

175 kr

Wallenbergare med ärtor, lingon, potatispuré och brynt smör

Veal pattie with peas, lingonberries, potato pure and browned butter

225 kr

Kalvlever med kantareller, kapris och grillat bacon

Veal liver with chanterelles, capers and bacon

225 kr

Oxfilé Provencal

Fillet of beef Provencal

395 kr

VEGETARISKT VEGETARIAN

Rostad blomkål med rucola, parmesan och marconamandel

Roasted cauliflower with rucola, parmesan and Marcona almonds

225 kr

Grillad hjärtsallad med friterad potatis, marinerade grillade grönsaker och vitlöksmör

Grilled baby gem lettuce with fried potatoes, marinated vegetables and garlic butter

225 kr

**DESSERTER**
DESSERT**Crème brûlée**

Crème brûlée

90 kr

**Fattiga riddare med krusbärskom-
pott och hasselnötsglass**French toast with gooseberry compote
and hazelnut ice cream

120 kr

**Chokladmousse med brownie och
körsbär**Chocolate mousse with brownie and
cherries

90 kr

**Pavlova med hallon, persika och
citroncurd**Pavlova with raspberries, peach and lemon
curd

120 kr

Himlens utvalda ostar

Variation of cheese

155 kr

Caramelglass

Caramel ice cream

55 kr

Hallonsorbet

Raspberry sorbet

55 kr

Chokladtryfflar

Chocolate truffles

45 kr