

COCKTAILS 4 CL 145:- / 6 CL196:-

BELLA ANDERSSON
OP. Andersson / Basil / Olive oil / Lemon /
Tomato salt

ITALICORICE
Virtuous ginger vodka / Italicus / Lemon /
Sugar / Liqueurice bitter

FOAM & CHIPS
Rom/ Punch/ Mango and chili foam

HOLY WATER
Gin / Pine Liqueur / Clarified milk / Lemon

ETNA
Diplomatico Rum / Chinotto / Chocolate bitter /
Blood grapefruit cordial

PASSION
White Rum / Lemon juice / Syrup / Passion fruit
purée / Passion fruit juice

MESCAL FORMULA
Mescal / Dubonnet / Antica Formula / Walnut Bitter /
Agave Syrup / Bacon

POMPEII
St Germain (Elderflower) / Martini Rosso / Smoky
Ardbeg Whisky / Lemon juice/ Syrup / Bitters

RODRIGUEZ
Gin / Aperol / Mint / Lemon juice / Syrup /
Orange bitter

BLOODY ROMAN
Vodka / House spice mix / Lemon / Tomato /
Pickled Romanesco

LEOBOWSKI
Peanut infused Whisky / Caramelised sugar / Cream /
Milk / Chocolate bitter

TILLTUGG / SNACKS

PARMESAN 55:-

SVENSKA CHARKUTERIER 125:-
Swedish charcuterie

OLIVER / OLIVES 40:-
marinerade i örter och vitlök
marinated in garlic and herbs

FÖRRÄTTER / STARTERS

CONFITERAD ANKA / DUCK CONFIT 135:-

Smörconfiterad anka serverad med inlagda grönsaker, shiitake, rostad levain, machésallad och örtcrème
Duck confit served with pickled vegetables, shiitake, roasted levain, mache salad and herb crème

REGNBÅGE /RAINBOW TROUT 155:-

Kräftgravad svensk regnbåge med rökt rapsmajonnäs, regnbågsrom, citroncaviar och svartrotschips
Crayfish marinated Swedish rainbow trout with smoked rapeseed mayo, trout roe, lemon caviar and salsify chips

BIFF TARTAR / BEEF TARTARE 135:-

Sotad biff tartar med syrad lök, gemsallad, jordärtskockschips och sesammajonnäs
Blackened beef tartare with pickled onions, gem salad, artichoke chips and sesame mayo

RÅRAKA / POTATO PANCAKE 225:-

30 g löjrom från Spiken med råraka, hackad rödlök, gräddfil och citron
Lacy potato pancake served with local vendace roe, red onions, sour cream and lemon

MOROT & HUMMUS / CARROT & HUMMUS 135:-

Morots- och kikärtsterrine med grönkålspesto, svamp, grönkålschips och rostade sesamfrön
Carrot and chickpea terrine with kale pesto, mushrooms, kale chips and roasted sesame seeds

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

GÖDKALVSENTRECÔTE / VEAL ENTRECÔTE 310:-

Helstekt kalventrecôte med tryffelrisotto, morot, kålrabi, grönkålschips och vinägersky
Grilled veal entrecôte with truffle risotto, carrots, kohlrabi, kale chips and vinegar jus

RYGGBIFF / SIRLOIN STEAK 325:-

Grillad ryggbiff med en tomat- och löksallad, rostad lökemulsion, rödvinssås och pommes
Grilled Australian sirloin steak with a tomato and onion salad, roasted onion emulsion, red wine jus and chips

RÖDTUNGA / TORBAY SOLE 285:-

Rödtunga med mozzarellapotatis smaksatt med krabba, smörad tomat- och saffransbuljong
Torbay sole with mozzarella and crab potato gratin, buttered tomato and saffron broth

SKREI / SKREI 310:-

Skreirygg och halstrad kind med blomkålscrème, ingefärskryddad kålsallad, baconkrisp och citronsky
Loin and seared cheek of Norwegian cod with cauliflower puree, ginger spiced cabbage salad, bacon crisps and lemon jus

LAMMRACKS / LAMB RACKS 295:-

Lammracks och lammkorv med råstekt kål, bakad jordärtskocka, kålrotspuré och vitlökssky
Rack and sausage of lamb with sauteed cabbage, baked jerusalem artichoke, swede puree and garlic jus

BÖNKROKETT / BEAN CROQUETTE 265:-

Bönkrokett med mandelpotatiscrème, svart tryffel, blomkål, spenat och potatischips
Bean croquette with almond potato puree, black truffle, cauliflower, spinach and potato crisps

DESSERTER / DESSERTS

POPCORN 125:-

Chokladpastej med popcornglass, karamelliserade popcorn och rostad majsaka
Chocolate terrine with popcorn ice cream, caramelised popcorn and roasted sweet corn cake

ÄPPELTARTE / APPLE TART 135:-

Äppeltarte med rostad mandel, timjan - och vaniljglass, vaniljkräm och calvadossirap
Apple tart with roasted almonds, thyme and vanilla ice cream, vanilla custard and calvados syrup

KVÄLLENS OST & MARMELAD 55:- / BIT

Tonights special cheese & marmalade 55:- / piece

CHOKLADTRYFFEL 35:-

Chocolate truffel

HOTELLKLASSIKER / HOTEL CLASSICS

CEASARSALLAD 195:-

med stekt kyckling och knaperstekt bacon
Caesar salad with pan-fried chicken and crispy bacon

RÄKSMÖRGÅS / LÖJROM 295:-

Rivertons räkmacka med Klöjrom på hembakt rågbröd, gurknudlar, rödlök och pepparrotsmajonnäs
Riverton's shrimp sandwich with bleak roe on home-made rye-bread, cucumber noodles, red onion and horseradish mayonnaise

RÄKSMÖRGÅS 215:-

Rivertons räkmacka på hembakt rågbröd, gurknudlar, rödlök och pepparrotsmajonnäs
Riverton's shrimp sandwich on home-made rye-bread, cucumber noodles, red onion and horseradish mayonnaise

HÖGREVSBURGARE 195:-

med lök, västerbottensmajonnäs, pommes och chilidippsås
Prime rib burger with onions, Västerbotten cheese mayo, fries and a chilli dipping sauce

ROTFRUKTSBURGARE 165:-

med lök, västerbottensmajonnäs, pommes och chilidippsås
Bean and root vegetable burger with onions, Västerbotten cheese mayo, fries and a chilli dipping sauce

*Mindre ändringar i menyn kan ske beroende på tillgång av råvaror

*Minor changes may occur in the menu due to availability of ingredients

MOUSSERANDE & CHAMPAGNE / CAVA & CHAMPAGNE

Bach, Cava (ES)	95:- / 490:-
André Clouet Grande Réserve, Champagne, Blanc de Noirs, NV (FR)	135:- / 780:-
Veuve Cliquot Ponsardin Brut, Champagne, Cuvée, NV (FR)	/ 925:-
Dom Perignon, Champagne, Cuvée, 2006 (FR)	/ 2495:-

VITA VINER / WHITE WINES

Wildflower Sinclair Estate, Sauvignon Blanc, Chardonnay (AUS)	90:- / 395:-
Soellner Hengstberg Grüner Veltliner, (AUT)	110:- / 495:-
Sauvignon Blanc Klassik, Wolmuth, 2017 (AUT)	135:- / 595:-
Petit Chablis Saint Claire, Jean-Marc Brocards, Chardonnay 2015 (FRA)	130:- / 570:-
Domaine Moreau Vaulignot, Chablis 1 er Cru, Bourgogne 2014 (FRA)	/ 625:-
Fernand Engel Réserve, Pinot Gris, Alsace 2016 (FRA)	125:- / 550:-
Henri de Villamont, Chassagne-Montrachet 1 er Cru, Bourgogne 2010 (FRA)	/ 825:-
Georg Breuer, Riesling Sauvage, Rheingau 2016 (GER)	110:- / 490:-
Pauly Generations, Riesling, Mosel, 2017 (GER)	125:- / 560:-
Villa Maria, Marlborough, 2017 (NZL)	125:- / 545:-
Martín Códax, Albariño 2014 (SPA)	140:- / 650:-
Otazu, Navarra, Chadonnay, 2017 (SPA)	130:- / 575:-
Secateurs, Badenhorst, Chenin Blanc, 2017 (RSA)	110:- / 490:-
Ghost Pines, Chardonnay, 2014 (US)	110:- / 485:-

ROSÈ VINER / ROSÈ WINES

Rabl, Zweigelt 2016 (AUT)	100:- / 465:-
Sancerre, Les Pierris, Pinot Noir 2017 (FRA)	145:- / 585:-
Advini Château Gassier Rosé, Grenache, Cinsault, Cinsault, Rolle (FRA)	130:- / 570:-
IL Pumo Rosato, Negroamaro, 2017 (ITA)	95:- / 485:-

RÖDA VINER / RED WINES

Trapiche Altos del Condor, Tempranillo Malbec, Mendoza 2015 (ARG)	95:- / 425:-
Trapiche Estación, Bonarda, Mendoza 2015 (ARG)	95:- / 425:-
Louis Latour, Gamay, Bourgogne, 2013 (FRA)	110:- / 495:-
Maison Louis Jadot, Moulin-à-Vent, Chateau des Jacques, Bourgogne 2013 (FRA)	/ 695:-
Henri de Villamont, Chambolle-Musigny 1er Cru "Les Baudes", Bourgogne 2011 (FRA)	/ 845:-
Maison Louis Jadot, Moulin-à-Vent, Chateau des Jacques, Bourgogne 2013 (FR)	/ 695:-
Henri de Villamont, Chambolle-Musigny 1er Cru "Les Baudes", Bourgogne 2011 (FR)	/ 845:-
Henri de Villamont, Savigny-Lés-Beaune, Bourgogne 2012 (FRA)	160:- / 680:-
E. Guigal Chateau d' Ampuis, Crozes-Hermitage Rouge, Rhône 2013 (FRA)	135:- / 570:-
Clos de L' Oratoire des Papes, Chateauneuf-du-Pape, Rhône 2014 (FRA)	/ 775:-
Marchesi de' Frescobaldi, Luce della Vite, Lucente, Toscana 2013 (ITA)	185:- / 745:-
Malvira, Barbera d'Alba, 'San Michele' Malvirà 2014 (ITA)	150:- / 675:-
Zenato Ripassa, Valpolicella, Veneto, Corvina, Rondinella, 2014 (ITA)	/ 695:-
Mauro Sebaste, Barolo Cerette DOCG, Piemonte 2012 (ITA)	/ 890:-
Cormi, Valpolicella, Corvina, Merlot, 2011 (ITA)	145:- / 650:-
Tomas Cusiné Mineral Carignan, Carignan 80%, Grenache 20%, DO Montsant (ES)	115:- / 515:-
La Zorra EKO, Rufete 50%, Tempranillo 50%, DO Sierra de Salamanca (ES)	125:- / 565:-
Rancho Zabaco Sonoma, Zinfandel, Petit Syrah, California 2014 (US)	130:- / 555:-
Morgan Bay Cellars, Cabernet Sauvignon, 2013 (USA)	110:- / 485:-
Murphy-Goode, Merlot, 2013 (USA)	130:- / 570:-
MacMurray, Russian River Valley, Kalifornien, 2015 (USA)	150:- / 675:-

DESSERT VINER /DESSERT WINES

Tschida Angerhof, Auslese 2015 (AUT)	115:- / glass
Peter Lehmann, Botrytis Semillon, Barossa valley, 2011 (AUS)	110:- / glass
Alain Brumont, Brumaire Novembre, Pacherenc-Vic-Bilh 2009 (FRA)	95:- / glass
Château Tirecul la Gravière, 2014 (FRA)	120:- / glass
Royal Tokaji 5 Puttonyos Aszú, Tokaji 2008 (HUN)	140:- / glass
Albagna di Romagna, 2012 (ITA)	125:- / glass
Malvira Birbet, Piemonte, Brachetto (ITA)	125:- / glass
Grådask Special Reserve, Tawny Port (POR)	85:- / glass