

SVENSKA.

## GRUPPMENY

### FÖRRÄTT

#### RÅBIFF PÅ RÅDJUR 195

ENBÄRSKRYDDAD RÅDJURSFILE, PEPPARROTSKRÄM, VÄSTERBOTTENCHIPS  
SAMT PICKLADE BETOR & LÖK

#### PULPO ALA GALLEGA 175

ÅNGAD BLÄCKFISK MED ROSTAD POTATIS, OLIVOLJA, PIMENTÓN  
OCH FLINGSALT

#### CORN CHOWDER 125

HEMMAGJORD MAJSSOPPA MED  
FERMENTERAD VITKÄL, JALAPENOCRÈME OCH ROSTAD MAJS

### VARMRÄTT

#### OXKIND 265

BRÄSERAD I STOUT FRÅN UPPSALA, SERVERAS MED PURÉ PÅ POTATIS OCH MAJROVA,  
PORTERSÅS, MANGOLD OCH MORÖTTER

#### FISK & SKALDJURSGRYTA 275

TOMAT- & VITVINSBASERAD GRYTA MED TORSK, RAKOR OCH CALAMARI,  
SERVERAS MED SAFFRANSKOKT POTATIS, PORTVINSGRÄDDE OCH PERSILJA

#### BUFFALO CAULIFLOWER 225

HELBAKAD BLOMKÄL MED BUFFALOSÅS, SERVERAS MED HASSELNÖTSMATJONNÄS  
OCH FRITTERADE TEMPURAGRÖNSAKER

### DESSERT

#### HJORTRON

VARMA HJORTRON MED PICNICS VANILJGLASS, NÖTKRISP OCH MARÅNG

#### CAFÉ AU LAIT BRÛLÉE 95

CRÈME BRÛLÉE SMAKSATT MED KAFFE

#### CHOKLADKAKA 105

KAKA PÅ FAIRTRADE, CHOKLAD  
SERVERAS MED JORDNÖTSGLASS, GRILLADE MARSHMALLOWS OCH JORDNÖTSKROSS

**Vid beställning från gruppmeny** – meddela om ni önskar en-, två- eller trerättersmeny.  
Samtliga gruppdeltagare äter en och samma meny. Köket anpassar rätterna efter behov  
för dem som föränmält allergier och specialkost.  
Vi önskar er förbeställning senast 2 veckor i förväg.

ENGLISH

## GROUP MENU

### STARTER

#### VENISON TARTARE 195

VENISON SPICED WITH JUNIPER. TOPPED WITH HORSERADISH. PICKLED BEETS & ONION AND VÄSTERBOTTEN CHEESE CRISPS

#### PULPO ALA GALLEGA 175

STEAMED PULPO. WITH ROASTED POTATOES. OLIVE OIL. PIMENTÓN AND FLAKY SALT

#### CORN CHOWDER 125

HOMEMADE CORN CHOWDER WITH FERMENTED CABBAGE. JALAPEÑO CRÈME AND ROASTED CORN

### MAIN COURSE

#### OXCHEEK 265

OXCHEEK BRAISED IN LOCAL STOUT. SERVED WITH POTATO- & TURNIP PUREE. PORTER SAUCE. MANGOLD AND CARROTS

#### FISH & SEAFOOD STEW 275

TOMATO- & WINE BASED STEW WITH COD, SHRIMP AND CALAMARI SERVED WITH SAFFRON POTATOES. PORT CREAM AND PARSLEY

#### BUFFALO CAULIFLOWER 225

WHOLE BAKED CAULIFLOWER WITH BUFFALO SAUCE. SERVED WITH HAZELNUT MAYO AND TEMPURA FRIED VEGETABLES

### DESSERT

#### CLODBERRY 110

WARM CLODBERRIES WITH PICNICS VANILLA ICE CREAM. CRISPY NUTS AND MARENGUE

#### CAFE AU LAIT BRULÉE 95

CRÈME BRULÉE FLAVORED WITH COFFEE

#### CHOCOLATE CAKE 105

FAIRTRADE CHOCOLATE CAKE SERVED WITH PEANUT ICE CREAM. GRILLED MARSHMALLOWS AND CRUSHED PEANUTS

**When ordering from the group menu** - let us know if you want a one-, two- or three-course menu. All group participants eat the same menu. The kitchen adapts the dishes as needed for those who have pre-notified allergies and special diets.

We would like you to pre-order 2 weeks in advance.