

Att börja med ...

KALIXLÖJROM	155:-
<i>Den finaste löjrommen från Kalix, serveras med toast, rödlök och crème fraîche. Whitebait roe from Kalix on toast with chopped red onion and sour cream. (L&G)</i>	
TOAST SKAGEN	110:-
<i>En rostad brödskiva med räkor i dillmajonnäs, toppas med rom och citron. A slice of toast with shrimps, mayonnaise, whitebait roe, lettuce and lemon. (G)</i>	
GRATINERADE SNIGLAR	105:-
<i>Serveras med vitlöksmör, persilja, rödlök och bröd Garlic snails "escargots" served with, red onion, parsley and bread. (L&G)</i>	
CARPACCIO	135:-
<i>Lövtunn oxfilé med pinjenötter, parmesan tryffeldressing, rucola och bröd. Thinly sliced fillet of beef served with parmesan cheese, rucola, truffle dressing, pine nuts and bread. (L&G)</i>	
VITLÖKSBRÖD	60:-
<i>Serveras med olivkräm. Garlic bread served with olive cream. (L&G)</i>	
SKALDJURSSOPPA HEL ELLER HALV	205:- / 115:-
<i>Med räkor, kräftor, blåmusslor, aioli och bröd. Shellfish soup with shrimps, crawfish, blue mussel, aioli and bread. (L&G)</i>	
MOULE MARINIÉRE HEL ELLER HALV	205:- / 115:-
<i>Vin- och gräddkokta blåmusslor serveras med bröd och citron. Whine and cream boiled blue mussel served with bread and lemon. (L&G)</i>	
FRANSK LÖKSOPPA	115:-
<i>Vinkokt serveras med krutonger och ost. French onion soup wine boiled served with croutons and cheese. (L&G)</i>	

L= laktos G=gluten