

## UZKODAS

## ENTREES

**Mājas maizes ķiploku grauzdiņi.** Gaileņu majonēze.  
Cukurotas brūklenes. Kalē kraukšķis.

6.- €

**Ziemeļu plate.** Auksti kūpināts briedis, karsti kūpināta  
cūkgaļas krūtiņa, kūpināta brieža sirds, aitas salami,  
arktiskā forele, upeņu-rozmarīna mērce, mājas siers,  
gailenes. \*Ēdiena sastāvdaļas var mainīties

18.- €

**Sviestā ceptas jūras ķemmītes.** Plaucēta kvinoja.  
Ķiploku sviests. Ceptas paprikas mērce.

12.- €

**Liellopa filejas tartars.** Kaperu tartarmērce. Rudzu  
maizes grauzdiņi. Olu dzeltenumu gels. Putots krējums.

14.- €

**Kartupeļu pankūkas.** Tecināts kardamona krējums.  
Marinēti dārzeņi.

8.- €

*Garlic toasts of homemade bread. Chanterelle  
mayonnaise. Candied lingonberries. Kale chips.*

*Northern plate. Cold smoked deer, hot smoked pork  
breast, smoked deer heart, sheep salami, Arctic trout,  
blackcurrant - rosemary sauce, home cheese, chanterelles.  
\*Ingredients may vary based on availability*

*Sea scallops fried in butter. Quinoa. Garlic butter. Roasted  
pepper sauce.*

*Beef fillet tartare. Caper tartar sauce. Rye bread toasts.  
Egg yolk gel. Whipped cream.*

*Potato pancakes. Cardamom sour cream. Pickled  
vegetables.*

## ZUPAS

## SOUPS

**Ceptu tomātu krēmzupa.** Foreles tartara grauzdiņš.  
Kazas siera mērce.

9.- €

**Liellopa un pērļu grūbu zupa.** Pilngraudu maize.  
Koriandra pesto.

9.- €

*Baked tomato cream soup. Toast with trout tartar.  
Goat cheese sauce.*

*Beef and pearl barley soup. Whole grain bread.  
Coriander pesto.*

## PLAKANMAIZES

Ziemeļzviedrijas siltā plakanmaize. Katra plakanmaize tiek pasniegta ar brūkleņu kečupu.

**Upes plakanmaize.** Rīvēts čedaras siers. Mazsālīts lasis. Kuprļaša ikri. Marinēti sīpoli. Arktiskās foreles tartars. Putots krējums.

16.– €

**Meža plakanmaize.** Fermentētas biešu lapas. Čedaras siers. Auksti kūpināta brieža gaļa. Gailenes. Upeņu – rozmarīna mērce. Cukurotas brūklenes. Putots krējums.

16.– €

**Kūpinātavas plakanmaize.** Aukstos alkšņa dūmos kūpināta cūkas krūtiņa. Kūpināti ķiploki. Čedaras siers. Putots krējums. Cukurotas brūklenes.

16.– €

## FLATBREADS

Warm flatbread of Northern Sweden. Each flatbread is served with lingonberry ketchup.

River flatbread. Grated Cheddar cheese. Lightly salted salmon. Humpback caviar. Pickled onions. Arctic trout tartare. Whipped cream.

Forest flatbread. Fermented beet leaves. Cheddar cheese. Cold smoked moose meat. Chanterelles. Blackcurrant - rosemary sauce. Candied lingonberries. Whipped cream.

Smokehouse flatbread. Pork breast smoked in cold alder smoke. Smoked garlic. Cheddar cheese. Whipped cream. Candied lingonberries.

## PAMATĒDIENI

## MAIN COURSES

**Liellopa filejas steiks.** Krāsni cepts kartupelis. Zaļumu sviests. Spināti. Tomāti. Buljona mērce.

34.- €

*Beef fillet steak. Oven baked potatoes. Herb butter. Spinach. Tomatoes. Broth sauce.*

**Cepta sarkanās fileja.** Sautētas lēcas. Ķiploku sviestā cepts cukīni. Krējuma mērce. Spinātu ikri.

20.- €

*Fried redfish fillet. Stewed lentils. Zucchini fried in garlic butter. Cream sauce. Spinach caviar.*

**Titara filejas balotīne ar spinātiem.** Batātes un balto biešu sacepums. Burkānu sulā briedināts pērļu kuskus. Velute mērce.

17.- €

*Turkey fillet ballotine with spinach. Sweet potato and beetroot casserole. Pearl couscous cooked in carrot juice. Velouté sauce.*

**Liellopa antrekota cepetis.** Ceptu ķirbju krēms. Kartupeļu kroketes. Dārzeņu konfits. Sēnes.

26.- €

*Beef entrecote roast. Baked pumpkin cream. Potato croquettes. Vegetable confit. Mushroom.*

**Cūkgaļas krūtiņas cepetis.** Ķiploku sviestā cepti kartupeļi. Karamelizēts burkāns. Ceptas plumes. Sarkanvīna mērce.

20.- €

*Pork belly roast. Potatoes baked in garlic butter. Caramelized carrot. Fried plums. Red wine sauce.*

**Burkānu un kazas siera terīne.** Kvinoja. Balzāmetiķi karsētas bietes. Saldkrējuma mērce. Spinātu eļļa. Karamelizēti valrieksti.

14.- €

*Carrot and goat cheese terrine. Quinoa. Beetroot heated in balsamic vinegar. Cream sauce. Spinach oil. Caramelized walnuts.*

## DESSERTI

## DESSERTS

**Apelsīnu kūka.** Cepts olbaltums. Karamelizēts bumbieris. Mandeles. Dzērveņu gels.

8.- €

*Orange cake. Baked egg white. Caramelized pear. Almonds. Cranberry gel.*

**Šokolādes un kafijas pupiņu tarte.** Avenu gels. Vanīļas saldējums.

8.- €

*Chocolate and coffee bean tart. Raspberry gel. Vanilla ice cream.*