



UZKODAS

ENTREES



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

6.- €

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

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.- €

*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

**Wonton mīklas rulliši ar dārzeņiem un ziemeļu
garnelēm.** Grilēts astopkājis. Terijaki mērce.
Paprikas majonēze. Zivju buljons.

9.- €

*Wonton dough rolls with vegetables and northern shrimp.
Grilled octopus. Teriyaki sauce.
Paprika mayonnaise. Fish broth.*

Dārzeņu salāti ar dūmotu vistas fileju.
Jogurta mērce. Ciedru rieksti.

9.- €

*Vegetable salad with smoked chicken fillet.
Yogurt sauce. Pine nuts.*

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

14.- €

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

Cepts baklažāns un kolrābis. Svaigsiera mērce. Ciedru
rieksti. Baziliks.

9.- €

*Baked eggplant and kohlrabi. Cream cheese sauce. Pine
nuts. Basil.*

ZUPAS

SOUPS



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

10.- €

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

Biešu kefīra aukstā zupa. Lēni gatavota ola.
Plucināta cūkgaļa. Dārzeņi. Dilles.

8.- €

Cold beet kefir soup. Slow-cooked egg.
Pulled roast. Vegetables. Dill.



PLAKANMAIZES

FLATBREADS



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

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

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

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

16.- €

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

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

16.- €

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

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

16.- €



PAMATĒDIENI

MAIN COURSES

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

35.- €

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

Z/S "Sillakas" forele. Cukīni. Kvinoja. Ziedkāposts. Zivs buljona putas.

22.- €

Trout. Zucchini. Quinoa. Cauliflower. Fish broth foam.

Grauzdētos ķiplokos un timiānā marinēta vistas fileja.
Burkānu krēms. Kartupeļu kārtojums.
Vistas buljona mērce.

18.- €

Chicken fillet marinated in roasted garlic and thyme. Carrot cream. Potato salad. Chicken broth sauce.

Grilēts liellopa antrekots. Piparmētru sviestā apcepti zaļie dārzeņi. Skyr jogurta mērce.

26.- €

Grilled beef entrecote. Spring greens sautéed in mint butter. Skyr yogurt sauce.

Grilēta cūkgaļas fileja. Krāsni cepti jaunie kartupeļi. Zaļās pupiņas ar grauzdētiem ķiplokiem. Burkānu krēms. Cepeša mērce.

18.- €

Grilled pork fillet. Oven-baked new potatoes. Green beans with roasted garlic. Carrot cream. Roast sauce.

Sierāboliņa makaroni. Šitaki sēnes. Šalotes sīpoli. Cepts fetas siers. Kaltēta siera drumstalas.

18.- €

Fenugreek pasta. Shiitake mushrooms. Shallots. Baked feta cheese. Dried cheese crumbs.

DESERTI

DESSERTS

Rabarberu musa kūka. Aveņu gēls. Zemenes. Spinātu cepums.

8.- €

Rhubarb mousse cake. Raspberry gel. Strawberries. Spinach biscuit.

Olbaltuma bezē rulete. Svaigu zemeņu salsa. Piparmētru – ābolu sorbets.

8.- €

Egg white meringue roll. Fresh strawberry salsa. Mint-apple sorbet.