



UZKODAS

ENTREES

Mājas maizes ķiploku grauzdiņi. Diļļu mērce. Cukurotas brūklenes. Kalē kraukšķis.

6.- €

Ziemeļu plate. Liellopa mēle, karsti kūpināta cūkgaļas krūtiņa, auksti kūpināts briedis, aitas salami, arktiskā foreles tartars, upeņu-rozmarīna mērce, mājas siers, gailenes. *Ēdiena sastāvdaļas var mainīties

18.- €

Kartupeļu un kamambēra siera nūjiņas.
Svaigu gurķu tartara mērce.

10.- €

Upeņu lapās sāļta foreles fileja.
Mazsālīts gurķis. Arbūzs. Svaigu tomātu mērce.

12.- €

Liellopa filejas tartars. Kaperu tartara mērce. Rudzu maizes grauzdiņi. Olu dzeltenumu gēls. Putots krējums.

14.- €

Garlic toasts of homemade bread. Dill sauce. Candied lingonberries. Kale chips.

*Northern plate. Beef tongue, hot smoked pork breast, cold smoked venison, sheep salami, Arctic trout tartar, blackcurrant - rosemary sauce, home cheese, chanterelles. *Ingredients may vary based on availability*

Potato and Camembert cheese sticks. Fresh cucumber tartar sauce.

Salted trout fillet in blackcurrant leaves. Lightly salted cucumber. Watermelon. Fresh tomato sauce.

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

ZUPAS

SOUPS

Gurķu un skyr jogurta aukstā zupa.
Fetas siers. Kolrābji.

8.- €

Spargēļu krēmzupa. Bekons.

10.- €

Cold cucumber and skyr yogurt soup. Feta cheese. Kohlrabi.

Asparagus cream soup. Bacon.



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. Rīvēts čedaras siers. Mazsālīta forele. Kuprļaša ikri. Marinēti sīpoli. Arktiskās foreles tartars. Putots krējums.

River flatbread. Grated Cheddar cheese. Lightly salted trout. 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.

Akmensasara fileja. Kartupeļu klimpas. Kvinoja ar spargēļiem. Baltvīna mērce.

22.- €

Stonefish fillet. Potato dumplings. Quinoa with asparagus. White wine sauce.

Tītara balotīne. Pērļu kuskuss ar zaļajiem zirnīšiem. Zirņu gēls.

18.- €

Turkey ballotine. Pearl couscous with green peas. Pea gel.

Cūkgājas fileja. Rabarberu čatnijs. Marinēti kartupeļi. Pastinaku biezenis. Sinepju mērce.

18.- €

Pork tenderloin. Rhubarb chutney. Pickled potatoes. Parsnip puree. Mustard sauce.

Saldais kartupelis. Gailēņu mērce. Cepti spargēļi.

18.- €

Sweet potato. Chanterelle sauce. Roasted asparagus.

DESERTI

DESSERTS

Napoleona upeņu kūka ar vaniļas mērci.

8.- €

Napoleon blackcurrant cake with vanilla custard sauce.

Rabarberu jogurta kūka. Šokolādes cepumu drumstalas. Rabarberu kompots.

8.- €

Rhubarb yogurt cake.

Chocolate cookie crumbs. Rhubarb compote.

Par alergēniem lūdzu vaicāt viesmīlim. / Please do not hesitate to ask about allergens to our waiters.
Grupām, sākot no 8 personām, tiek piemērota 10% apkalpošanas maksas. / 10 % charge applies to groups of 8 or more.
Grupām, sākot no 6 personām, rēķini netiek dalīti. / For groups of 6 or more people, bills are not split.