



FÖRRÄTTER

LÖJROM 30 g	215	HJORT	165
Smörstekt brioche, vispad smetana, picklad rödlök, dill och citron		Lättgravad hjort, grön pepparrotskräm, syrad rabarber, torkade tranbär och blomsterkrasse	
Vegetariskt eller veganskt alternativ med tångrom	145		
MATJESSILL	160	SPARRIS	155
63° bakat ägg, gräslöksemulsion, finhackad rödlök, brynt smör, brödfärg och dill		Smörstekt vit sparris, regnbågsrom, gräslöksolja samt variation på jordärtskocka som skum och chips	
		Går även att beställa vegansk	

HUVUDRÄTTER

REN	365	GÖS	365
Innanlår med Västerbottensost- och potatiskaka, syltad pärlök, salladsärta och portvinssås		Halstrad gös, grön sparris, confiterad potatis, rimmad gurka, fänkål, rädisa och äppelsyrad vitvinssås	
RYGGBIFF	385	FASAN från Uppland	315
Parmesan- och vitlökslungad krosspotatis, smörstekta haricots verts, bakad körsbärstomat och örtig bearnaisesås		Hasselbackspotatis, bakad knippmorot, sauterad libbsticka och örtvelouté	
		Obs. Kan innehålla hagel	
KÖTTBULLAR	275	BLOMKÅL	275
Potatispuré, pressgurka, rårörda lingon och gräddsås		Glaserad blomkål med parmesan, rostade cashewnötter, blomkålspuré, strimlad polkabeta, nässelskum och friterad salvia	
		Går även att beställa vegansk	

DESSERTER

CRÈME BRÛLÉE	110	SVENSKA OSTAR	165
Klassisk servering, toppad med säsongens tillbehör		med vår egen marmelad och knäcke	
RABARBER	115	VIT CHOKLAD	125
Vaniljbakad rabarber, kokostoppar, brynt smör-glass och dulce de leche		Bakad vit chokladkaka, bärcoulis, torkade hallon, rostade hasselnötter, marinerade jordgubbar och passionsfrukt	

För vegansk dessert, fråga gärna personalen



STARTERS

BLEAK ROE 30 g	215	VENISON	165
<i>Pan fried brioche, whipped smetana, pickled red onion, dill and lemon</i>		<i>Light-cured venison, green horseradish cream, pickled rhubarb, dried cranberries and flower cress</i>	
Also as vegetarian or vegan option with seaweed roe	145		
MATJESS HERRING	160	ASPARAGUS	155
<i>63° baked egg, chive emulsion, red onion, browned butter, bread crisp and dill</i>		<i>Butter-fried white asparagus, trout roe, chive oil and variation on Jerusalem artichoke as foam and chips</i>	
		Also available as vegan option	

MAIN COURSES

REINDEER	365	PIKE PERCH	365
<i>Västerbotten cheese and potato cake, pickled pearl onions, sugar snaps and port wine sauce</i>		<i>Grilled pike perch, green asparagus, potato confit, pickled cucumber, fennel, radish and apple infused white wine sauce</i>	
SIRLOIN STEAK	385	PHEASANT <i>local from Uppland</i>	315
<i>Parmesan and garlic flavored crushed potato, butter-fried haricots verts, baked cherry tomato and herbaceous sauce Bearnaise</i>		<i>Hasselbacken potato, baked carrot, sautéed lovage and herb velouté</i>	
		Note. May contain buckshot pellet	
SWEDISH MEATBALLS	275	CAULIFLOWER	275
<i>Potato puree, pickled cucumber, lingonberries and Swedish gravy</i>		<i>Glazed cauliflower with parmesan, roasted cashews, cauliflower puree, shredded polka beetroot, nettle foam and fried sage</i>	
		Also available as vegan option	

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE	110	SWEDISH CHEESE	165
<i>Classic serving</i>		<i>With our homemade marmalade and hard bread</i>	
RHUBARB	115	WHITE CHOCOLATE	125
<i>Vanilla baked rhubarb, coconut macaroon, browned butter ice cream and dulce de leche</i>		<i>Baked white chocolate cake, berry coulis, dried raspberries, roasted hazelnuts, marinated strawberry and passion fruit</i>	

For vegan dessert option, please talk to our waiters



Menyförslag / Set Menus

Se menyn för fullständig information om varje rätt
Please check the full menu for details on each dish

TRAKTÖRENS MENY



Hjort - Venison

~

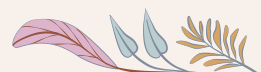
Gös - Pike Pearch

~

Vit Choklad - White Chocolate

645 kr

NESTORS MENY



Löjrom - Bleak Roe

~

Ren - Reindeer

~

Crème Brûlée

675 kr



För frågor om allergener i maten och ursprungsland på kött,
vänligen prata med personalen för mer information

*For questions about allergens in the food or country of origin for the meat,
please ask the staff for more information*



VITT/ WHITE WINE	per glas
Muscadet Sèvre et Maine, FR	110
Chavin Sauvignon Cotes de Gascogne, FR	120
Gobelsburg Grüner Veltliner, AUT	135
Weingut Knebel Riesling Trocken, GER	145
Quinta do Montinho Alvarinho VINO Verde, PT	155
Louis Jadot Bourgogne Chardonnay, FR	170

BUBBEL/ SPARKLING	per glas
Charles Montaine Champagne	149
Duc du Foix Cava Brut	119
Le Contesse Prosecco	109

FLASKÖL/ BOTTLED BEERS

Berliner Kindl Jubiläums Pilsener 5,1 % 50 cl	85
Pilsner Urquell 4,4 % 33 cl	75
Linneaus Eko Lager Uppsala Brygghus 5,1% 33 cl	80
London Pride 4,7 % 50 cl	85
Snakehead IPA U-a Brygghus 6,6 % 33 cl	85
Naja Hazy IPA U-a Brygghus 6,9 % 33 cl burk	85
Fullers IPA 5,3 % 50 cl	89
Duvel Belgisk Golden Ale 8,5 % 33cl	89
Schneider Weisse Hefeweissbier 4,9 % 50 cl	90
Wisby Stout 5,0 % 33 cl	79
Frank Boon Oude Kriek 6,5% 37,5 cl	109

CIDER

Galipette Cidre Brut 33 cl	80
Briska Päron 33 cl	75

RÖTT/ RED WINE	per glas
Chavin Grenache Syrah, FR	110
Faliero Piemonte Rosso, IT	120
E. Guigal Cotes du Rhône, FR	135
Catena Cabernet Sauvignon, ARG	140
Arzuaga La Planta Reserva, SP	145
Château Puy Galland, Bordeaux, FR	155
Newton Johnson Pinot Noir, SAF	165

ROSÉ	per glas
Tarani Gamay rosé, FR	115

ALKOHOLFRITT/ NON ALCOHOLIC BEVERAGES

Loka Naturell / Citron	25
Road Trip 0,3% Uppsala Brygghus	45
Melleruds Pilsner 0,5%	40
Lättöl Gränges	30
Coca Cola/ Cola Zero/ Fanta/ Sprite	35
Ginger Ale Schweppes	30
Galipette Jus de Pommes (cider 0%)	49
Kiviks Äppelmust Årets Skörd	45
Kiviks Mousserande Citronlemonad	45
Domtrappans Lingondricka	35
Vin 0,5% Rött / Vitt	60
OddBird Sparkling by Richard Juhlin 0%, 20 cl	100

KAFFEDRINKAR 5 CL	145
Irish Coffee / Baileys Coffee / Kaffe Karlsson m.fl	

Fråga gärna efter vår fullständiga dryckeslista
Please ask for our full wine and beverage list