



## FÖRRÄTTER

### LÖJROM 30 g

Smörstekt brioche, vispad smetana,  
picklad rödlök, dill och citron

Vegetariskt eller veganskt alternativ med tångrom 145

215

### CARPACCIO

Tunnskivad svensk ryggbiff, tryffelkräm,  
picklad svamp, riven kastanj och  
inlagda rönnbär

170

### KANTARELL

Lättstuvade och gratinerade kantareller  
på ljust bröd med västerbottensflarn,  
reducerad balsamico, syrad silverlök  
och jungfrusallad

Går även att beställa vegansk

160

### PILGRIMSMUSSLA

Halstrade pilgrimsmusslor med  
pumpapuré, picklad morot, rättika  
och skummad musselsås

175

## HUVUDRÄTTER

### HJORT

Potatiskaka, smörstekta kantareller,  
variation på rotselleri och svartvinbärssås

375

### HÄLLEFLUNDRA

Puré på blomkål och potatis,  
brynt smörsås, picklad kålrabbi  
och trattkantareller

385

### OXFILÉ Tournedos

Friterad krosspotatis toppad med  
parmesan och persilja, skummad  
sauce bearnaise, haricots verts  
och bakade körsbärstomater

395

### LAMM

Lågtempererat lammlägg med puré på  
potatis och Västerbottensost, glaserad  
morot, prosciuttoflarn, rödvinssås och  
friterade brysselkålschips

325

### BAKAD PUMPA

Butternutpumpa med sojafärs  
och surkål. Serveras med potatis- och  
pumpapuré, tjärsirap, pumpafrön,  
picklade rönnbär, rårörda lingon  
och sirapsgräddsås

275

### KÖTTBULLAR

Potatispuré, pressgurka, rårörda  
lingon och gräddsås

285

## DESSERTER

### CRÈME BRÛLÉE

Klassisk servering, toppad med säsongens tillbehör

110

### SVENSKA OSTAR

med vår egen marmelad och knäcke

165

### NYPON

Nyponpuré med mandelkaka,  
havreflarn och vaniljglass

115

### CHOKLAD

Chokladkupa fylld med chokladmousse,  
syrad vit chokladkräm, jordgubbscoulis  
och hasselnötsvariation

125

För vegansk dessert, fråga gärna personalen



## STARTERS

**BLEAK ROE** 30 g 215

*Pan fried brioche, whipped smetana, pickled red onion, dill and lemon*

Also as vegetarian or vegan option with seaweed roe 145

**CHANTERELLE** 160

*Lightly stewed and gratinated chanterelles on bread with Västerbotten cheese crisp, reduced balsamic vinegar, pickled silver onion and green lettuce*

Also available as vegan option

**CARPACCIO** 170

*Thinly sliced Swedish sirloin steak, truffle cream, pickled mushrooms, grated chestnuts and pickled rowan berries*

**SCALLOP** 175

*Grilled scallops with pumpkin puree, pickled carrot, daikon radish and foamed mussel sauce*

## MAIN COURSES

**VENISON** 375

*Potato cake, butter-fried chanterelles, celeriac variations and blackcurrant sauce*

**BEEF TENDERLOIN** 395

*Fried crushed potato topped with Parmesan and parsley, foamed sauce béarnaise, green beans and baked cherry tomatoes*

**BAKED PUMPKIN** 275

*Butternut pumpkin with soy mince and sauerkraut. Served with potato and pumpkin puree, tar syrup, pumpkin seeds, pickled rowan berries, lingonberries and sauce*

Also available as vegan option

**HALIBUT** 385

*Puree of potato and cauliflower with brown butter sauce, pickled kohlrabi and winter chanterelles*

**LAMB** 325

*Low-temperature lamb shank with puree of potato and Västerbotten cheese, glazed carrot, prosciutto flakes, red wine sauce and fried Brussels sprout chips*

**SWEDISH MEATBALLS** 285

*Potato puree, pickled cucumber, lingonberries and Swedish gravy*

## DESSERTS

**CRÈME BRÛLÉE** 110

*Classic serving, topped with flavors of the season*

**ROSEHIP** 115

*Rosehip puree with almond cake, oat crisp and vanilla ice cream*

For vegan dessert option, please talk to our waiters

**SWEDISH CHEESE** 165

*With our homemade marmalade and hard bread*

**CHOCOLATE** 125

*Chocolate cupola filled with chocolate mousse, white chocolate cream, strawberry coulis and hazelnut variations*



# Menyförslag / Set Menus

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

---

## TRAKTÖRENS MENY



*Carpaccio*

~

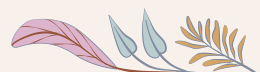
*Hälleflundra - Halibut*

~

*Choklad - Chocolate*

660 kr

## NESTORS MENY



*Löjrom - Bleak Roe*

~

*Hjort - Venison*

~

*Crème Brûlée*

685 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 |
| Falceri Prosecco Brut      | 109 |

**FLASKÖL/ BOTTLED BEERS**

|                                   |                                                |     |
|-----------------------------------|------------------------------------------------|-----|
| Berliner Kindl Jubiläums Pilsener | 5,1 % 50 cl                                    | 85  |
| Pilsner Urquell                   | 4,4 % 33 cl                                    | 75  |
| Linneaus Eko Lager                | Uppsala Bryggghus 5,1% 33 cl                   | 80  |
| Snakehead IPA                     | U-a Bryggghus 6,6 % 33 cl burk                 | 87  |
| Juicy McHopface                   | U-a Bryggghus 5,8 % 33 cl burk                 | 85  |
| London Pride                      | 4,7 % 50 cl                                    | 87  |
| Fullers IPA                       | 5,3 % 50 cl                                    | 90  |
| Duvel                             | Belgisk Golden Ale 8,5 % 33cl                  | 90  |
| Schneider Weisse Hefeweissbier    | 4,9 % 50 cl                                    | 90  |
| Wisby Stout                       | 5,0 % 33 cl                                    | 80  |
| Passion                           | Berliner Weisse U-a Bryggghus 4,5 % 33 cl burk | 85  |
| Fläderfunk                        | Fruit Sour U-a Bryggghus 4,5 % 33 cl burk      | 85  |
| 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 Malbec, 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 Bryggghus         | 45  |
| Melleruds Pilsner 0,5%                   | 40  |
| Lättöl Gränges                           | 30  |
| Coca Cola/ Cola Zero/ Fanta/ Sprite Zero | 35  |
| Ginger Ale Schweppes                     | 30  |
| Galipette Jus de Pommes (cider 0,3%)     | 49  |
| Kiviks Äppelmust Årets Skörd             | 45  |
| Kiviks Mousserande Citronlemonad         | 45  |
| Domtrappans Lingondricka                 | 35  |
| Vin 0,5% Rött / Vitt                     | 60  |
| OddBird Sparkling 0%, 20 cl              | 100 |

**KAFFEDRINKAR 5 CL**

145

|                                                        |
|--------------------------------------------------------|
| Irish Coffee / Baileys Coffee /<br>Kaffe Karlsson m.fl |
|--------------------------------------------------------|

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