



FÖRRÄTTER

LÖJROM 30 g

215

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

Vegetariskt eller veganskt alternativ med tångrom 145

KANTARELL

160

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

Går även att beställa vegansk

CARPACCIO

170

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

PILGRIMSMUSSLA

175

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

HUVUDRÄTTER

HJORT

375

Potatiskaka, smörstekta kantareller,
variation på rotselleri och svartvinbärssås

OXFILÉ Tournedos

395

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

BAKAD PUMPA

275

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

Går även att beställa vegansk

HÄLLEFLUNDRA

385

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

LAMM

325

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

KÖTTBULLAR

285

Potatispuré, pressgurka, rårörda
lingon och gräddsås

DESSERTER

CRÈME BRÛLÉE

110

Klassisk servering, toppad med säsongens tillbehör

NYPON

115

Nyponpuré med mandelkaka,
havreflarn och vaniljglass

För vegansk dessert, fråga gärna personalen

SVENSKA OSTAR

165

med vår egen marmelad och knäcke

CHOKLAD

125

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



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, red wine sauce 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

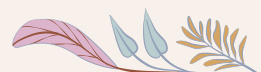
TRAKTÖRENS MENY



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
La Chablisienne Bourgogne Aligoté, FR	155
Louis Jadot Bourgogne Chardonnay, FR	170

BUBBEL/ SPARKLING

per glas

Charles Montaine Champagne	155
Duc du Foix Cava Brut	120
Falceri Prosecco Brut	110

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
Juan Gil Yellow Label, SP	140
Jim Barry Lodge Hill Shiraz, AUS	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	33 cl	30
Road Trip	0,3% Uppsala Bryggghus 33 cl	45
Melleruds Pilsner	0,5% 33 cl	40
Lättöl Gränges	33 cl	35
Coca Cola/ Cola Zero/ Fanta/ Sprite Zero	33 cl	35
Ginger Ale Schweppes	20 cl	30
Galipette Jus de Pommes (cider 0,3%)	33 cl	49
Kiviks Äppelmust Årets Skörd	27,5 cl	45
Kiviks Mousserande Citronlemonad	27,5 cl	45
Domtrappans Lingondricka	25 cl	35
Vin	0,5% Rött / Vitt	60
OddBird Sparkling	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