



Mat & Vänner

FÖRRÄTT

KANTARELLSOPPA

HALV 159 KR / HEL 269 KR

Krämig kantarellsoppa, serverad med rostet surdegsbröd och smörstekta kantareller.

RÖDBETSCARPACCIO 149 KR

Carpaccio på svenska betor, feta ostcreme, ruccola, rostade pinjenötter, serverad med reducerad balsamico och fetaostcreme.

CHARK 249 KR

Robust charkbricka med våra utvalda favoriter. Serveras med rostet surdegsbröd och fikonmarmelad. Lagom för 2 personer att dela.

HUVUDRÄTT

RÖDING 379 KR

Smörstekt svensk fjällröding serverad med krossad potatis på en bädd av spenatröra, serverad med sandelfjordsås och grillad citron.

KÖTTSOPPA 235 KR

Mustig köttsoppa med svenskt högre, potatis, morot, palsternacka och purjolök. serveras med rostet surdegsbröd.

REN 379 KR

Svensk renfilé med rostad färskpotatis, rödvinssky och baconinlindad broccolini.

RISOTTO 279 KR

Krämig risotto med karl johansvamp toppad med parmesan.

BURGARE

VINDELFJÄLLEN 245 KR

Saftig burgare på svenskt högre, husets burgardressing, cheddarost, Vindelrökt sidfläsk, sallad, tomat, karamelliserad lök och picklad gurka serverad med pommes frites och Västerbottensostdressing.

ÄLGBURGARE 289 KR

Saftig burgare på svenskt älgkött, bacon, gula kantareller, rårörda lingon, picklad lök, sallad med pommes frites och Västerbottensostdressing.

MUNGBÖNA 235 KR

Saftig burgare på mungböna, husets burgardressing, cheddarost, sallad, saltgurka, tomat, karamelliserad lök serverad med pommes frites och Västerbottensostdressing.

Västerbottensostdressing. **Tillval burgare: Sötpotatispommes + 25 kr**

DESSERT

HJORTRON 159 KR

Vår hemgjorda gelato serverad med varma hjortron.

LINGON 149 KR

Syrlig lingoncheesecake serverad med lingoncoulis.

CHOKLAD 139 KR

Dekadent chokladbrownie serverad med vaniljgelato.

ÄPPLE 149 KR

Husets äppelpaj bakad med syrliga äpplen, kanel och kardemumma serverad med vaniljcurd.



Mat & Vänner

STARTER

YELLOW CHATARELLE SOUPE HALF 159 SEK / WHOLE 269 SEK

Creamy soupe on swedish yellow chatarellles served with roased sour dough bread.

BEET ROOT CARPACCIO 149 KR

Swedsh beet root carpaccio, roased pine nuts and arugula. Served with balsamico reduction and a feta cheese creme.

CHARCUTERIE BOARD 249 SEK

Robust charcuterie tray with the chefs select cold cuts. Seved with roasted sourdough bread and fig marmalde. Recommended for 2 persons.

MAIN COURSE

ARCTIC CHAR 379 SEK

Roasted swedish arctic char served with smashed potatoes on a bed of spinach creme, served with Sandelfjord sauce and grilled lemon.

RUSTIC BEEF SOUP 235 SEK

Hearty beef soup with slow-cooked swedish beef shoulder, potatoes, parships, carrtos and leek. Served with roasted sour dough bread.

REINDEER TENDERLOIN 379 SEK

Swedish reindeer tenderloin med rosted new potatoes, red wine reduction, broccolini and herbal butter.

RISOTTO 279 SEK

Creamy porchini mushroom risotto topped with parmesan cheese.

BURGERS

VINDELFJÄLLEN 245 SEK

Swedish chuck steak burger, our house made burger dressing, cheddar cheese, lettuce, tomato, pickled cucumber, caramelized onion, served with french fries and Västerbotten cheese dressing.

MOOSE BURGER 289 SEK

Swedish moose burger, bacon, yellow chantarelles, stirred lingon berries, pickled onion, lettuce, cheese sauce, served with french fries and Västerbotten cheese dressing.

MUNG BEAN 235 SEK

Mung bean burger, our house made burger dressing, cheddar cheese, lettuce, tomato, pickled cucumber, caramelized onion, served with french fries and Västerbotten cheese dressing.

Optional, exchange french fries: Sweet potato fries + 25 SEK

DESSERTS

CLOUDBERRY 159 SEK

Our house made vanilla gelato served with warm cloudberreries..

LINGON BERRY 149 SEK

Tangy lingon berry cheesecake served with lingon berry coulis

CHOCOLATE 139 SEK

Decadent dark chocolate brownie, served with our house made gelato.

APPLE 149 KR

Home made apple pie made from tangy apples, baked with cardamom and cinnmon. Served with vanilla curd.