

[BUBBEL]

MUMM, Cordon Rouge, champagne
LEGRAS & HAAS, Blanc de Blancs, champagne
PROSECCO, Treviso Brut, Italien (EKO)
RICHARD JUHLIN, Languedoc, alkoholfri

140 BELLINI/ VIRGIN BELLINI, bubbel, persika 120/85
180 GURKA & DILL, Beefeater Gin, St Germain, citron, gurka, dill 145
100 CITRONGRÄS & SELLERI, Plymouth Gin, gul Chartreuse, selleri, citron, citrongräs 145
105 DAPPER DAME, Apple Signature Blend Rom, Amaro di Angostura, China China, Peychaud's Bitter 165

[FÖRDRINKAR]

[SNACKS]

PIMIENTOS PADRONES
MED CITRON 65

POTATISCHIPS,
LÖJROMSDIPP 75

SVAMPKROKETTER 75
trattkantareller, karljohansvamp

PARMESAN MED
BALSAMICO 85

FRITERAD SIKLÖJA,
VÄSTERBOTTENMAJONNÄS
85

OLIVER 85

MARCONAMANDLAR
55

[SALLAD & SOPPA]

ELDAD RÖDING 195
betor, pepparrot, nobisdressing

FALAFEL 195
sesam, aubergine, yoghurt,
mynta, fetaost

HAVSKRÄFTSOPPA 185/245
citrongräs, shiitakesvamp, dumpling

[PLAT DU JOUR]

FRÅGA DIN SERVITÖR
OM DAGENS RÄTT 175

OM DU ÄR OSÄKER GÄLLANDE
ALLERGENER- FRÅGA OSS!

[FÖRRÄTTER]

BURRATA 145
karinstorptomater, basilika

KRONÄRTSKOCKA "BARIGOULE" 155
vispat smör

HÖSTSVAMPTOAST 185/225
tryffel, pocherat ägg, krasse

SKALDJURSTOAST HILLENBERG 165
hummer, krabba, räkor, tryffel, kronärtskocka

KALIXLÖJROM 285
lök, crème fraiche, citron, smörstekt bröd

TOAST "PELLE JANZON" 265
oxfilé, löjrom, äggula, rödlök

ANKLEVERTERRIN 235
plommon, brioche

PATA NEGRA 250

GRÖNSALLAD 75
dijonnaise

TOMATSALLAD 75
karinstorptomater, rödlök

[SÄSONG]

VI LETAR STÄNDIGT EFTER DE BÄSTA RÅVARORNA FÖR
SÄSONGEN, HÄR NEDAN ÄR VAD VI GILLAR JUST NU

RÖDTUNGA "GRENOBLE" PÅ BEN 295
betor, kapris, brynt smör

HALSTRAD HJÄLMARGÖS 355
svartrot, svart trumpetsvamp, gurka, löjromsmörsås

BJÄREKYCKLING "BALLOTINE" (Sverige) 295
kantareller, spenat, gnocchi, pistagenötter

ROSTADE BETOR 225
mangold, getost, yoghurt, valnötter

[SHARING]

40 MINUTERS TILLAGNING

OXFILÉ PROVENCALE (Irland, Red Hereford) 425 pp

KALVLÄGG "OSSO BUCO" (Holland) 595 per servering
risotto, parmesan.

[RAW]

VÅRA OSTRON
per st/12 st

Fines de clair 35/350

Dykfångade, Grebbestad 65

Alla våra ostron serveras med
klassiska tillbehör

SASHIMI 145/245
auroralax, pilgrimsmussla, nori,
avokado, yuzu, forellrom

RÅBIFF (Irland) 155
dijonsenap, kapris, äggula,
grillad sallad

CARPACCIO PÅ ÄLG 185
picklade trattkantareller,
västerbottenost, krasse

[FRÅN GRILLEN]

BLÄCKFISK PULPO 245

RÖDINGFILÉ 265

OXFILÉ 200 g
(Irland, Red Hereford) 425

ENTRECÔTE 250 g
(Irland, Black Angus 30 dagar) 395

BJÄREKYCKLINGBRÖST
(Sverige) 245

ÄLGKORV,
enbär, kyndel (Sverige)
195

Ingår till kött: bearnaise,
haricot verts, bakad tomat,
pommes frites

Ingår till fisk: aioli, haricot verts,
grillad sallad, potatis

[HILLENBERGS KLASSIKER]

TRYFFELPASTA "KARL LJUNG" 265
karljohansvamp, parmesan

HEL RÅBIFF (Irland) 255
dijon, kapris, äggula, grillad sallad, pommes frites

OMELETT PÅ LANTÄGG 165
skinka, gruyèreost

HEL SKALDJURSTOAST HILLENBERG 255
hummer, krabba, räkor, tryffel, kronärtskocka

SCHNITZEL PÅ KALVBRÄSS (Holland) 345
spritärter, grillad citron, brynt smör

OMELETT PÅ LANTÄGG 195
spenat, parmesan, pinjenötter

VILTKÖTTBULLAR (Sverige) 215
gräddsås, lingon, gurka, potatispuré