



Julmeny på 4 serveringar

1. Förrätter - serveras som delade rätter på bordet

Granskottssill, rostade pumpafrön, äppelflarn & syrad grädde

Löjrom på gulbetachips & hängd crème fraiche

Rökt sik med svartkålspesto på tunnbröd

Vargtasspaté med Öjeby Vinbär

Vilttatar med picklad lök & friterad kaporis

Öl från Pite Bryggeri, Silver Stout eller Saison de Piteå 105 kr

Snaps Gammal Norrlands Akvavit 4 cl 110 kr

Vin Vitt - The Daily August, Riesling, Tyskland 685 kr

Varmrätter

2. Skrei, ärtpuré, variationer på blomkål, champagnesås & kryddpeppar

Vin - Vitt - O Rosal, Rias Baixas, Spanien 695 kr

3. Helsotad älgytterfilé, glöggkryddad rödvinssås, svartrotspuré & rödlökschutney

Vin - Rött - Le Pigoulet, Vaucluse, Frankrike 725 kr

4. Dessert

Saffranspannacotta med hjortron & mandelcrunch

En bit Tarsmyran med marmelad

Dessertvin - Grand Tokaj 5 cl 75 kr

Kaffe med julgott

875 kr/person inkl. moms

Med reservation att något tillbehör kan ändras.

Vegetarisk/Vegansk kost samt matallergier får anpassade rätter

