



Restaurang | Café | Bar

STARTERS

ARCTIC CHAR & GAHKKU

Cured arctic char in creamy mix, traditional gahkku bread
& charred lemon 200:-

CHARRED LEEK

Leek, pankko, soyamayo, celeriac purée,
miso & lentils 180:-

REINDEER TARTAR

Reindeer meat, mustard seeds, truffle,
miso & crispbread 220:-

MAIN COURSE

REINDEER & WILD BOAR

Grilled cuts of reindeer & wild boar filé,
roasted potatoes & ramson chimichurri 595:-

HOMEMADE VEGAN BURGER

Bean & carrot burger, roasted potatoes 210:-

DESSERT

LEMON SOLSTICE

Baked lemon crème, strawberry meringue 165:-

Do you have any allergies?
Let us know and we will help you!

O V T T Å S

Restaurang | Café | Bar

FÖRRÄTT

RÖDING & GAHKKU

Gravad röding-röra, traditionellt bröd "gahkku"
& sotad citron 200:-

BRÄND PURJO

Purjolök, panko, sojamayo, rotselleripuré,
miso & linser 180:-

RÅBIFF AV REN

Renkött, senapsfrön, tryffel, shiitake
miso & tunnbrödknäcke 220:-

HUVUDRÄTT

REN & VILDSVIN

Grillade styckdetaljer av ren & vildsvinsfilé,
rostad potatis & ramslöks-chimichurri 595:-

HEMGJORD VEGANSK BURGARE

Burgare gjord på bönor & morot, rostad potatis 210:-

DESSERT

MIDNATTSOL

Bakad citronkräm, jordgubbsmaräng 165:-

Har du allergier?
Meddela personalen så hjälper vi dig!