

## Förrätter

Hummersoppa med räkor och sjökorall 160 kr

Skagenröra med brioche, löjrom,  
blandsallad och syltad tomat 170 kr/250 kr

Västerbottenpaj med löjrom,  
picklad rödlök, smetana och citron 190 kr

Halstrade kammusslor med grönärtspuré,  
krispigt pancetta, ärtskott och kumminskum 170 kr

Ceviche på hälleflundra  
med chili, lime och koriander 180 kr

## Musslor

Classique  
Vitt vin, lök och grädde

Saffran  
Saffran, lök, fänkål, vitlök och grädde

Tripel Karmeliet  
Tripel Karmeliet-öl, lök, bacon, chili och tomat

1/2 kg 160 kr  
1/1 kg med pommes frites 260 kr

## Varmrätter

Pumparisotto med brynt salviasmör,  
rostade morötter, ruccolasallad och hyvlat  
pecorino Cacio di fossa 260 kr

Fisk- och skaldjursgryta med saffransaioli  
och krutonger 270 kr

Hjortköttbullar med potatispuré, rårörda lingon,  
pressgurka och enbärsgräddsås 250 kr

Stekt ankbröst med gräddig potatisterrin,  
äpple, svartrötter och rödvinssmörsås 290 kr

Lardolindad marulksfilé med ljummen  
tomat- och fänkålsragu och yzudressing 340 kr

Helstekt hjortytterfilé med potatisfondant, inlagd  
pumpa, pumpapuré, grönkål och lingonsky 320 kr

## Skaldjur

Fine de Claire-ostron från Chironfils  
med schalottenlöksvinaigrette  
Styck eller ett dussin 35 kr/380 kr

En näve rökta räkor med saffransaioli  
och rostat surdegsbröd 170 kr

Kokt hummer med aioli  
och rostat surdegsbröd 240 kr/410 kr  
(Hel portion serveras med pommes frites)

## Desserten

Citron- och marängtarte  
med fingerlime och grön tesorbet 135 kr

Inkokta hjortron med färskostmousse,  
hjortroncurd och varm mandelkaka 135 kr

Sticky toffee pudding med  
pepparkaksglass, portvinsmarinerade  
fikon, kolasås och saltrostade pecannötter 135 kr

Crème brûlée 125 kr

En kula sorbet/glass 65 kr

Belgisk chokladtryffel smaksatt med  
Trappist Rochefort 45 kr

## Teatermeny

Hummersoppa med räkor och havsfänkål

Rökt lax- och räkröra  
med rökt forellrom, fänkålsallad och surdegskrisp



Halstrad regnbågsfilé med rostad vitlöksnocchi,  
blomkålspuré, ruccolasallad och ruccolaskum

Hjortytterfilé med potatisfondant, inlagd pumpa,  
pumpapuré, grönkål och lingonsky



Crème brûlée

Sticky toffee pudding med  
pepparkaksglass, portvinsmarinerade  
fikon, kolasås och saltrostade pecannötter

Två rätter 415 kr  
Tre rätter 525 kr

---

## Starters

Lobster soup with shrimps  
and samphire 160 kr

Shrimp Skagen with brioche, bleak roe,  
mixed salad and pickled tomato 170 kr/250 kr

Västerbotten cheese pie with bleak roe,  
pickled red onion, sour cream and lemon 190 kr

Grilled scallops with green pea puree, crispy  
pancetta, pea shoots and cumin sauce 170 kr

Ceviche of halibut with chili, lime  
and coriander 180 kr

---

## Mussels

Classique  
White wine, onion and cream

Saffran  
Saffron, onion, fennel, garlic and cream

Tripel Karmeliet  
Tripel Karmeliet beer, onion, bacon, chili and tomato

1/2 kg 160 kr  
1/1 kg with fries 260 kr

---

---

## Mains

Pumpkin risotto with browned salvia butter,  
roasted carrots, rucola and grated  
pecorino Cacio di fossa 260 kr

Fish and seafood chowder with saffron  
aioli and croutons 260 kr

Venison meatballs with potato puree,  
lingonberries, pickled cucumber and juniper cream  
sauce 250 kr

Fried duck breast with creamy potatoe terrin, apple,  
salsify and red wine and butter sauce 290 kr

Lardo wrapped fillet of monkfish with lukewarm to-  
mato and fennel ragu and yuzu dressing 340 kr

Venison tenderloin with potatoe fondant,  
pickled pumpkin, pumpkin puree, kale  
and lingonberry sauce 320 kr

---

## Seafood

Fine de Claire oysters from Chironfils with shallot  
vinaigrette  
one 35 kr/dozen 380 kr

A handful of smoked shrimps with saffron aioli  
and roasted sourdough bread 170 kr

Boiled lobster with aioli and roasted sourdough  
bread 240 kr/410 kr  
(Full portion is served with fries)

---

---

## Desserts

Lemon and meringue tarte with finger lime and  
green tea sorbet 135 kr

Preserved cloudberrries with cottage cheese mousse,  
cloudberry curd and hot almond biscuit 135 kr

Sticky toffee pudding wiht gingerbread cockie ice  
cream, port wine marinated figs, caramel sauce and  
salt roasted pecan nuts 135 kr

Crème brûlée 125 kr

A scoop of sorbet/ice cream 65 kr

Belgian chocolate truffle flavored  
with Trappist Rochefort 45 kr

---

## Theatre menu

Lobster soup with shrimps and samphire

Smoked salmon and shrimp mousse with smoked  
trout roe and fennel salad



Grilled rainbow trout with roasted garlic gnocchi,  
cauliflower puree, rucola salad and rucola foam

Venison tenderloin with potatoe fondant, pickled  
pumpkin, pumpkin puree, kale and lingonberry sauce



Crème brûlée

Sticky toffee pudding wiht gingerbread cockie ice cream,  
port wine marinated figs, caramel sauce and salt roasted  
pecans

Two courses 415 kr  
Three courses 525 kr

---