



FÖRRÄTT

Gravad sik med rödbetspuré, picklade gula morötter, grönkålschips och örtolja, GF, LF 149:-

Oxtartar med Grevéost, skogssvampar, rapsolja, picklade senapsfrön, karamelliserade lökringar och örter. GF, LF 159:-

Rödbetstartar med koriander, picklad lök, rischips, tångkaviar, senap, rapsolja och örter. VEG. GF, LF 115:-

VARMRÄTTER

Lammlägg med Hasselbackspotatis, puré på gul morot och vitlök, blomkål, rödbetor och rödvinssås. GF 350:-

Rökt Kukkolasik med gräddfilssås och potatis. *G, L* 249:-

Dopp i kopp. *Traditionell tornedalsk rätt*
Gravad lax, rökt Kukkola-sik, Västerbottenost, kokt potatis, örtolja samt smörkopp med lök och örter. *G, LL* 260:-

Cannelloni med spenat, tomatsås och Västerbottenost. LL, VEG 195:-

Renskvaspanna med lingon 395:-

BARNMENY

Dopp i Kopp – rökt sik och smörkopp. *G, LL* 89:-

Pannkakor 3 st/6 st med grädde och hallonsylt.   69:-/99:-

Köttbullar 6 st/12 st med gräddsås, potatismos och rårörda lingon. *G, L* 69:-/99:-

Läs mer!



PIZZA

Kallrökt polarregnbåge, pepparrotskräm, mix av mozzarella och cheddar, toppad med Nordica mix.	155:-
Norrländsk kebab: strimlat renkött, tomatsås, mix av mozzarella och cheddar, serverad med vitlökssås.	155:-
Skinkpizza: tomatsås, skinka, mix av mozzarella och cheddar.	125:-
Margarita: tomatsås, mix av mozzarella och cheddar. (vegansk på begäran)	115:-
Vegetarisk rom-pizza: röd tångkaviar, pepparrotskräm, mix av mozzarella och cheddar, blandande gröna blad och rostade solrosfrön. VEG	130:-
Sikromspizza med crème fraiche, potatis, och rödlök.	395:-

DESSERT

Vaniljglass med nordiska bär och vispgrädde. GF	129:-
Pavlovatårta med blandade bär och vaniljgrädde. LL, GF	169:-
Hallonsorbet med färsk frukt och vispgrädde. MF, GF	129:-

Många av våra rätter går att anpassa om du behöver någon specialkost.

LL-låglaktos
G-glutenfritt

L-laktosfritt
M-mjölkfritt

Vegan -ej animaliska produkter
Veg -lakto-ovo-vegetariskt

Läs mer!

