

# The Chef

KOPPLA AV – UPPLEV – NJUT

## Bubbel

Champagne Beaumont de Crayères

149kr

Mistinguett Brut Cava

119kr

Lamberti Extra Dry Prosecco

109kr

## Smågott

Marinerade ostar

55kr

Rotsakschips med gräslöksmajonnäs

55kr

Ölkorv

55kr

## Kaffedrinkar

Irish coffee

*Tullamore, kaffe, grädde, farinsocker*

135kr

Kaffe Karlsson

*Baileys & cointreau, kaffe, grädde*

135kr

Espresso martini

*Vodka, kaffelikör, espresso*

149kr

Kaffe Camilla

*Baileys, kaffe, grädde, Kakao*

129kr

Jamaicanskt kaffe

*Husromkaffe, grädde, farinsocker*

135kr

## Alkoholfri kaffedrink

Irish coffee

*Irish sockerlag, kaffe, grädde*

69kr

## Drinkar

The Chef Surprise

*Berätta gärna vad du gillar eller så överraskar vi dig*

139kr

Lemon Honey

*Arehucas guanche citron*

129kr

Fresier sour

*Arehucas Fresier, citron, jordgubbssockerlag & äggvita*

139kr

Cuba Libre

*Arehucas Blanca, lime & cola*

129kr

Appletini

*Vodka, limejuice, äggvita och äppelsockerlag*

139kr

## Gindrinkar

Norrlands GT

*Hernö Gin, hjortronlikör, hjortrontonic*

129kr

Blåbärssnår

*Hernö gin, blåbärslikör, blåbärstonic, blåbär*

129kr

Gin & Tonic

*Bergslagen gin, citron, Ekobryggeriets tonic*

129kr

## Alkoholfria drinkar

Gin & Tonic

*Ginish, Ekobryggeriets tonic*

69kr

Violet

*Violsockerlag, citron, äggvita, sockerdricka*

69kr

# The Chef

KOPPLA AV – UPPLEV – NJUT

## 3-rättersmeny 545kr

### Jordärtskockssoppa

Jordärtskockssoppa, lingonfraiche, chips på jordärtskocka, picklad jordärtskocka

### Oxfile

Helstekt oxfile tempererad till 54 grader, örtbakad potatisfondant, sotad purjolök, rödvinssås, krassemajonnäs, friterad ostronskivling

### Parfait

Päronparfait, krusbärskräms, inlagda krusbär, havrecrunch

## Vegetarisk 3-rättersmeny 455kr

### The Chef "Taco"

Friterad tutul, glaserad svartrot, syrad rödkål, rädisgroddar, persiljecrisp, krassemajonnäs, chiliolja

### Rotselleri

Champagnekockt rotselleri, potatisstomp, smörsåsskum, dragonvinägrett, friterad schalottenlök, isad broccoli

### Parfait

Päronparfait, krusbärskräms, inlagda krusbär, havrecrunch

# The Chef

KOPPLA AV – UPPLEV – NJUT

## Förrätter

### Jordärtskockssoppa

Jordärtskockssoppa, lingonfraiche, chips på jordärtskocka, picklad jordärtskocka  
130kr

*Dryckesförslag: W2 riesling, pinot gris 119kr*

### Tartar på oxfilé

Dragon & gruyérekräm, pom aliumettes, saltgruka, syrad vitbeta & dragonpulver  
160kr

*Dryckesförslag: Nola Skogs 80kr eller Sempar-fieldblend 105kr*

### The chef "Taco"

Friterad tutul, glaserad svartrot, syrad rödkål, rädisgroddar, persiljecrisp,  
krassemajonnäs, chiliolja  
130kr

*Dryckesförslag: La Villette Sauvignon Blanc 99kr*

### Gravad gös

Sashimi på gravad gös, sotad broccolisparis, friterad purjolök, citronpicklad broccoli,  
basilika & limemajonnäs  
155kr

*Dryckesförslag: Höga kusten vita 125kr*

# The Chef

KOPPLA AV – UPPLEV – NJUT

## Huvudrätter

### Oxfile

Helstekt oxfile tempererad till 54 grader, örtbakad potatisfondant, sotad purjolök, rödvinssås, krassemajonnäs & friterad ostronskivling

345kr

Dryckesförslag: *Hangin Snakes Shiraz 149kr eller Orphan Bank shiraz 245kr*

### Gösfilé

Halstrad gösfilé från Hjälmarens, potatis & broccoliragu, svarvad syltad kålrabi, smörad musselbuljong & dillolja

310kr

*Dryckesförslag: Langmail Chardonnay 129kr*

### Boeuf bourguignon på älg

Älghögre, champinjoner, vindelrökt sidfläsk, rödvin, mandelpotatispuré, äpplecrudité, krusbär & lingonpulver

265kr

*Dryckesförslag: Lamberti Ripasso Valpolicella 125kr*

### Rotselleri

Champagnekokt rotselleri, potatisstomp, smörsåsskum, dragonvinäger, friterad schalottenlök, isad broccoli

235kr

*Dryckesförslag: Chablis chardonnay 129kr*

# The Chef

KOPPLA AV – UPPLEV – NJUT

## Efterrätter

### Parfait

Päronparfait, krusbärskräm, inlagda krusbär, havrecrunch

120kr

*Dryckesförslag: Sève Fournier*

### Crème catalana

Crème catalana, citronsorbet & färska bär

95kr

*Dryckesförslag: Chateau Dereszla Tokaj*

### Chokladmousse

Chokladmousse, hallongodis, sockerkakskrutonger, chokladjord, halloncoli

115kr

*Dryckesförslag: Sandeman portvin*

### Vuxenfika

Kaffe & Chokladtryffel med 4cl utvald avec

*Orginenes Reserva 8 Rom – Baileys – Sandeman's portvin – Tullamore Dew Whiskey – Grönstedts*

*Monopol Konjak – Sève Fournier Champagne & konjakslikör*

135kr

### Romprovningsbricka

Chokladtryffel, ost & chark med tre olika romer

*Arehucas 18år, Roble ultra och Gold of mauritius*

295kr