



MENY Kväll
Vecka 37

Förrätter

Rökt Sik 159:-

kryddost - knäckebröd - syrad gurka
- rödlök - rädisa - krasse -
gräslöksmajonnäs
*Smoked whitefish - hardbread - pickled cucumber - onion -
radish - cress - chives mayonnaise*

Kammussla & Kantarell 169:-

jordärtsskocka x 2 - kantarellcreme
löjrom - brynt smör
*Scallops - chanterelle crème - Jerusalem artichokes x 2 -
vendace roe - browned butter*

Varmrätter

Smörstekt Havskatt 335:-

sidfläsk - svamp - rödvinssås med
murklor - potatispuré
*Pan fried wolffish - bacon - mushrooms - red wine sauce with
morel mushrooms - potato puree*

Hjort 345:-

Pumpa x 2 - demiglace - björnbär -
grönkål - kantareller
*Red deer - pumpkin x 2 - demiglace -
brambles - kale - chantarelles x 2*

Citrusbakad morot 245:-

rostade pinjenötter - körvel
pepparotscreme - gräslök
*Citrus baked carrot - roasted pine nuts - chervil -
horse-radish crème - chives*

Alltid på Dykarn...

Dbs clubba 189:-

Het kycklingröra med bacon
toastbröd - sallad

Spicy chicken in mayonnaise with bacon - toast - salad

Husets burgare 245:-

Val på: 180gr på högrev
alt. VegME

Tillbehör: Västerbottenost -
picklad silverlök - chipotle majjo
- fänkålsslaw - country fries
*Your choice: 180 gr of ground chuck or vegetarian VegMe
goes with: Västerbottencheese - pickled onions - chipotle
mayonnaise - fennel slaw - french fries*

Pralin 45:-

Choklad- & saltlakritspralin
från Chokladfabriken
Chocolate and liquorice praline

Glass/Sorbet 45:-

Varierar

Dessert

Choklad & Blåbär 125:-

chokladterriner - mjölksorbet -
blåbär
Chocolate - milk sorbet - blueberry

Crème Brûlée 85:-

Funderingar kring allergener?

Tveka inte att fråga oss i personalen!

*Food allergies? Please ask us for further
information!*