

# Förrätter

## **Halstrad chevre**

på salladsbädd med rostade valnötter och parmaflarn

109:-

## **Klassisk Toast skagen**

99:-

## **Oxfile carpaccio**

med ruccola, parmesan och oliv/tryffelolja

129:-

## **Karl-johansvampssoppa**

89:-

## **Grönsallad**

49:-

# Varmrätter

## **Grillad Lammfile**

med rostade rotfrukter, chevregratinerad tomat samt körsbärssky

229:-

## **Grillad kalventrecote**

på en salladsbädd av ruccola, rödlök, körsbärstomater och parmesan

samt klyftpotatis och pepparsky

229:-

## **Oxfile provencale**

med slungade grönsaker, vitlökssmör och klyftpotatis

239:-

## **Halstrad gösfile**

med Västerbottenspuré

samt en kompott på stekta kantareller, bacon, rödlök och färsk spenat

209:-

## **Lime & chilimarinerade tigerräkor**

med en krämig saffransrisotto och ört & vitlöksdip

195:-

## **Sjöbodans bouillabaise**

Fisk & skaldjurssoppa med krutonger och aioli

109:-/185:-

# Desserter

## **Tryffeltallrik**

mörk, ljus och vit

50:-

styckevis

19:-

## **Passionsfruktscheesecake**

85:-

## **Vaniljpannacotta**

med rabarberkompott

85:-

## **Sorbet & bubbel**

en kula limesorbet ackompanjerad av  
ett friskt mousserande vin

99:-

## **Ostbricka**

tre sorters ost

en krämig brie, Burträsk's klassiker samt Sjöbodans egen färskost

149:-