

FÖRRÄTTER

STARTERS

Smörstekt pilgrimsmussla serveras med smörad kräftbuljong, puré på gul morot samt jordärtskockschips

Butter fried scallop served with buttered crayfish broth, puree on yellow carrot and Jerusalem artichoke chips

159 kr

Lätthalstrad gravlax, krodillsgurka, citronemulsion, skott samt krispigt flarn och purjolöksaska

Lightly seared salmon, dill cucumber, lemon emulsion, sprigs with crispy thin biscuit and leek ash

129 kr

VARMRÄTTER

MAIN COURSES

Rödingfilé med helstekt blomkål och syrad blomkål serveras med
beurre blanc samt rivet smör med smak av hav

*Fillet of char with roasted cauliflower and pickled cauliflower served with
beurre blanc and grated butter with taste of the sea*

229 kr

Kvällens vilt med variation på pumpa, kalvsky smaksatt med Madeira,
Café de Parissmör samt hasselbackspotatis

*Game of the evening with a variety of pumpkin, veal juice flavored with Madeira,
Café de Paris butter and Hasselback potatoes*

229 kr

Hängmörad ryggbiff från småländska gårdar serveras med bakade champinjoner, kräm på
jordärtskocka och Västerbottenost, friterad jordärtskocka och picklad rädlök samt vinägersky

*Dry-aged sirloin steak from Småland served with baked mushrooms, cream of Jerusalem artichoke
and Västerbotten cheese, deep-fried Jerusalem artichoke and pickled red onions with vinegar gravy*

269 kr

Risotto på höstens svampar serveras med svartrötter och krispig grönkål från Ekobacken

Risotto on autumn mushrooms served with black roots and crispy locally grown kale

199 kr

Husets högrevshamburgare med bacon och cheddarost, tomat och
BBQ-bräserad lök, samt Dijonmajonnäs samt pommes

*Prime-rib burger with bacon and cheddar cheese, tomato and BBQ braised onions and
Dijon mayonnaise served with French fries*

189 kr

Kantarelltoast gratinerad med västerbottenost serveras med picklade rotfrukter

Gratinated chanterelle toast with Västerbotten cheese served with pickled root vegetables

159 kr

Pytt i panna med husets inlagda rödbetor från Ekobacken, saltgurka samt stekt ägg

Potato hotchpotch with locally grown beetroot, cucumber and fried egg

129 kr

Konserthusets klassiska räksmörgås

Classic shrimp sandwich

159 kr

DESSERTER

DESSERTS

Inkokta päron med chokladkolasås, stekt sockerkaka samt
saltkaramellglass och krispig honung

*Boiled pears with chocolate caramel sauce, fried sponge cake and salted
caramel ice cream with crispy honey*

119 kr

Varma hjortron serveras med vaniljglass och chokladcrunch

Warm cloudberries served with vanilla ice cream and chocolate crunch

99 kr

Tryffel

Truffle

15 kr/st