SNACKS

Nocellara oliver

Nocellara olives 65:-

Valencia mandlar smaksatta med tryffel & paprika

Valencia almonds flavoured with truffle & paprika 65:-

Vitlöksbröd på surdegsbröd - parmesan, färska örter & jalapeño-aioli (*2p*)

Garlic bread - parmesan, fresh herbs & jalapeño-aioli 125:-

Chips / Chips 55:-

PRE DINNER COCKTAIL

43 SOUR

Likör 43, cointruen, apelsin, citron, foam

170:-

BASILIC CLOUD

Ljus rom, citronjuice, basilikasockerlag, kokosskum

170:-

BRASSERIE ERIK

STARTERS

VITLÖKSBRÖD (2p)

Vitlöksbröd på surdegsbröd serveras med färska örter, parmesan och jalapeño-aioli

Garlic bread served with fresh herbs, parmesan and jalapeño-aioli

125:-

SKALDJURSTOAST

Hummer- & räkröra serveras med löjrom, smörstekt brioche, citronconfit- & wasabi-aioli, tellicherrypeppar och picklad lök

Lobster and shrimps served with vendace roe, butter-fried brioche, lemon- & wasabi-aioli, tellicherry pepper and pickled onion

220:-/320:-

RÅBIFF

Finhackat innanlår med pepparrotskräm, kapris, rödbeta, cornichons och gravad äggula

Finely chopped beef topside with horseradish cream, capers, beetroot, cornichons, and cured egg yolk

215:- /315:- med pommes 245:-/ 345:-

KALIX LÖJROM

Smörstekt brioche från eget stenugnsbageri serveras med crème fraîche, rödlök, gräslök, citron och Kalix löjrom (30g)

Butter-fried brioche from our bakery served with crème fraîche, red onion, chives, lemon, and bleak roe (30g)

295:-

SVAMPTOAST

Smörstekt levain från eget bageri med smörstekt shiitake och trumpetsvamp, lagrad Västerbottensost och crème double

Butter-fried sourdough levain from our own bakery, served with butter-sautéed shiitake and black trumpet mushrooms, aged Västerbotten cheese and crème double

225/300:-

MAIN COURSES

BERGTUNGA

Bergtunga med palsternackspuré, bakade betor, blåmusselsås, örtolja och dillslungad potatis

Lemon sole with parsnip purée, roasted beets, blue mussel sauce, herb oil and dill-tossed potatoes

395:-

ROSTAD JORDÄRTSKOCKA

Ugnsrostad jordärtskocka med palsternackspuré, picklad blomkål, bakad lök och jordärtskockschips

Roasted Jerusalem artichoke with parsnip purée, pickled cauliflower, baked onion, and Jerusalem artichoke crisps.

285:-

ENTRECÔTE

Entrecôte med rödvinssås, stekta trattkantareller och pommes frites toppade med riven parmesan

Ribeye with Red wine sauce, sautéed funnel chanterelles, and Parmesan fries.

Black Angus | Grain-fed | 200 days

465:-

OXKIND

Bräserad oxkind med rödvinssås, potatispuré, steklök och champinjoner

Braised beef cheek with red wine sauce, potato purée, pearl onions and mushrooms.

365:-

MOULES À LA CRÈME

Blåmusslor med champagnegrädde, jalapeño, grillad lökolja, bröd och jalapeño aioli

Mussels with champagne créme, jalapeño, grilled onion oil, bread & jalapeño-aioli

Pommes frites - 50:-

275:-

SCHNITZEL

Panko-panerad schnitzel med skysås, friterad kapris, örtsmör och smashad potatis

Panko-crusted schnitzel with pan gravy, crispy fried capers, herb butter and smashed potatoes.

315:-

SIDES

- Örtsallad 45:-
- Pommes frites 50:-
- Smashad potatis 45:-
- Bearnaisesås 45:-

DESSERTS

CHEESECAKE

Vispad cheesecake, inkokta äpplen & smuldeg på brynt smör med färska bär

Whipped cheesecake with poached apples, brown butter crumble, and fresh berries.

130:-

CHOKLADCRÉMEUX

Chokladcrémeux med saltkola, hallon, färskostkräm och saltade kaksmulor

Chocolate crèmeux served with salted caramel, raspberries, cream cheese frosting and salted crumble

135:-

MARÄNGSVISS (2P)

Banan, vaniljglass, chokladsås, grädde, maränger, rostade mandlar & bär

Banana, vanilla ice cream, chocolate sauce, cream, meringue, roasted almonds & berries

220:-