

HUVUDRÄTTER

. V E G E T A R I S K T .

1. Tikka masala

med basmatiris (Vegan)

2. Rödbetsbiff

med spenat- och basilikasås och rostade rotfrukter (G)

3. Fransk grönsaksgryta

med vita bönor och potatis (Vegan)



. F I S K .

4. Västerbottensostgratinerad sej

med hummersås och potatismos (L)

5. Fransk fiskgryta

med lax, sej, musslor, räkor, rotfrukter och örter, serveras med aioli (Ä)

6. Havets Wallenbergare

med ärtor, kokt potatis och vitvinsås smaksatt med gräslök (G, L, Ä)

7. Laxpudding

med pepparrotssmör, ärtor och citron (L, Ä)

MENY

. F Å G E L .

8. Tomat- och kycklingsoppa

med risoni (L, G)

9. Kyckling "coq au vin"

med pärllok, rökt sidfläsk, champinjoner och potatismos (F, L)

10. Kycklingpasta

med ört och senapsås (G)

11. Kycklingwok

med grönsaker, sichuanpeppar och basmatiris (S)

. K Ö T T .

12. Pannbiff

på nöt- och sojafärs med löksky, kokt potatis och örtsmör (L)

13. Köttbullar

med gräddsås, rårörda lingon, pressgurka och potatismos (F, L, Ä)

14. Lasagne al forno

på nöt- och baljväxtfärs med tomat- och basilikasås (G, L, Ä)

15. Falukorv

med broccoli och stuvade makaroner (F, G)

DESSERTER

1. Svartvinbärssorbet

2. Päronglass (L, Ä)

3. Fruksallad

med vaniljkesella (L)

4. Chokladmousse

med rostad vit choklad (L, Ä)

5. Klassisk ostkaka

med rårörda bär (blåbär, hallon och jordgubb) och grädde (G, L, M, Ä)

6. Signaturs vaniljglass (L, Ä)

7. Svensk fika

tre sorters småkakor (G, L, M, Ä)

8. Kladdig chokladkaka

med hallonsås (Ä)

9. Säsongens paj

med vaniljsås (G, L, Ä)

10. Två sorters hårdostar

med fikonmarmelad och saltiner (G, L)



F – Innehåller fläsk

G – Innehåller gluten

L – Innehåller laktos

M – Innehåller mandel

S – Kryddstark

Ä – Innehåller ägg

Allergisk- prata med oss i personalen!

Ris eller ros?
Berätta om din måltidsupplevelse.



MAIN COURSES

. V E G E T A R I A N .

- 1. Tikka masala**
with basmati rice (Vegan)
- 2. Beetroot patties**
with spinach basil sauce and roasted root vegetables (G)
- 3. French vegetable stew**
with white beans and potatoes (Vegan)



. F I S H .

- 4. Västerbottens cheese gratinated saithe**
with lobster sauce and mashed potatoes (L)
- 5. French fish casserole**
with salmon, saithe, mussels, shrimps, root vegetables and herbs, served with aioli (E)
- 6. Seafood pattie**
with green peas, boiled potatoes and white wine sauce flavoured with chives (G, L, E)
- 7. Salmon pudding**
with horse radish butter, green peas and lemon (L, E)



MENU

. C H I C K E N .

- 8. Tomato and chicken soup**
with risoni (L, G)
- 9. Chicken "coq au vin"**
with pearl onions, smoked pork, mushrooms and mashed potatoes (P, L)
- 10. Chicken pasta**
with herb and mustard sauce (G)
- 11. Chicken wok**
served with sichuan pepper, vegetables and basmati rice (S)

. M E A T .

- 12. Beef patty**
with beef and soy mince, onion gravy, boiled potatoes, and herb butter (L)
- 13. Meatballs**
with rich gravy served with sugared lingonberries, pickled cucumber and mashed potatoes (P, L, E)
- 14. Lasagna al forno**
with beef and legume mince, served with tomato and basil sauce (G, L, E)
- 15. Swedish falu sausage**
with broccoli and stewed macaroni (P, G)

DESSERTS

- 1. Blackcurrant sorbet**
- 2. Pear ice cream** (L, E)
- 3. Fruit salad**
served with vanilla curd cheese (L)
- 4. Chocolate mousse**
with roasted white chocolate (L, E)
- 5. Traditional Swedish cheesecake**
with preserved berries (blueberry, raspberry and strawberry) and whipped cream (G, L, A, E)
- 6. Vanilla ice cream a'la Signatur** (L, E)
- 7. Swedish fika**
trio of biscuits (G, L, A, E)
- 8. Sticky chocolate cake**
with raspberry sauce (E)
- 9. Pie of the season**
served with custard (G, L, E)
- 10. Two kinds of hard cheese**
with fig marmalade and crackers (G, L)



L – contains lactose
G – contains gluten
E – contains eggs
A – contains almonds
P – contains pork
S – spicy

Allergic- talk to us staff members!

Tell us about your dining experience.

