

Desserts 95 SEK/ST

RABARBERKOMPOTT med vit chokladmousse

RHUBARB COMPOTE and white chocolate mousse

CHOKLADFONDANT med pistage och hallonsoppa

CHOCOLATE FONDANT with pistachio and raspberry soup

CRÈME BRÛLÉE

CRÈME BRÛLÉE

Coffee

KAFFE 29 SEK

TE 29 SEK

ESPRESSO 25 SEK

DUBBEL ESPRESSO 29 SEK

CAPPUCCINO 34 SEK

LATTE 34 SEK

IRISH COFFEE 140 SEK

KAFFE CARLSSON 140 SEK

Sweet Wine

BODEGAS ONTAÑON MARCO FABIO

MOSCATO DULCE Glass / Bottle
La Rioja, Spain 85 SEK / 410 SEK

Cognac

4 cl / 6 cl

GRÖNSTEDTS VS, France 112 / 168 SEK

GRÖNSTEDTS VSOP, France 120 / 180 SEK

RÉMY MARTIN XO, France 176 / 264 SEK

Calvados

4 cl / 6 cl

BUSNEL VSOP, France 112 / 168 SEK

BOULARD GRAND SOLAGE,
France 116 / 174 SEK

Grappa

4 cl / 6 cl

NONINO GRAPPA CLASSICA 88 / 132 SEK

Italy

Whiskey

4 cl / 6 cl

JOHNNY WALKER RED LABEL, United Kingdom 112 / 168 SEK

JOHNNY WALKER BLACK LABEL, United Kingdom 120 / 180 SEK

BLANTON'S ORIGINAL SINGEL BARREL, USA 184 / 276 SEK

MACK BY MACKMYRA, Sweden 144 / 216 SEK

Meny

Eatery

WE LIKE FOOD
YOU LIKE FOOD
LET'S EAT

Bubbles

TAITTINGER BRUT RÉSERVE *Champagne, France* 135 SEK
Chardonnay - Pinot Noir – Pinot Meunier

LE DOLCI COLLINE PROSECCO BRUT *Veneto, Italy* 95 SEK
Glera

Kombomenyer!

Valfri starter
och main 295 SEK

3-rätters (valfri starter,
main, dessert) 350 SEK

Allergier eller intolerans? Fråga personalen. Food intolerance? Please let our staff guide you.

Starters 135 SEK/ST

POCHERAT EKO ÄGG med avokadotimbal och friterad svartrot

POACHED ECO EGG with avocado timbal and deep-fried salsify

HUMMERSOPPA med cognacsgrädde och Västerbottenost

LOBSTER SOUP with cognac cream and Västerbotten cheese

SALLAD NIÇOISE 2019 med tonfisk, vaktelägg, bondböner och sojamajonnäs

SALAD NIÇOISE 2019 with tuna, quail egg, broad beans and soya mayonnaise

TEMPERERAT KALVINNANLÅR med friterad avokado och choronsås

TEMPERED VEAL with deep-fried avocado and choron sauce

Mains 195 SEK/ST

ÅNGAD RÖDTUNGA med hummersås, fänkål och tryffel stompade gröna ärtor

VAPORED WITCH-FISH with lobster sauce, fennel and truffle stomped green peas

KONFITERAD TORSKRYGG med bläckfiskvinaigrette och rostad vitlök- och potatispuré

CONFITED COD with octopus vinaigrette and roasted garlic- and potato puree

MAJSKYCKLING BALLOTINE med höstsvamp, anklever, tryffelhollandaise och pommes

CORN CHICKEN BALLOTINE with autumn mushroom, foie gras, truffle hollandaise
and french fries

GRILLAD LAMMFILE med tomat, rotselleri och chimichurri

GRILLED LAMB with tomato, celeriac and chimichurri

Chef's Choice

HÖSTSALLAD 2019 med höstsvamp, pocherat EKO ägg och tryffelvinaigrette ... 145 SEK

AUTUMN SALAD 2019 with autumn mushroom, ECO egg and truffle vinaigrette

JORDÄRTSKOCKA med pumpacrème, getost och tryffelhonung 135 SEK

JERUSALEM ARTICHOKE with pumpkin crème, goat cheese and truffle honey

FISH AND CHIPS med tartarsås och pommes 185 SEK

FISH AND CHIPS with tartar sauce and french fries

LINGUINI CARBONARA med rökt sidfläsk, Grana Padano DOP, 155 SEK

EKO ägg och svart peppar

LINGUINI CARBONARA with smoked pork belly, Grana Padano DOP,
ECO eggs and black pepper

EATERYS BURGARE med avokadoemulsion, konfiterad tomat, 195 SEK
bacon och pommes

EATERY'S BURGER with avocado emulsion, confited tomato, bacon and french fries

EATERYS CHARKBRICKA 175 SEK

EATERY'S CHARCUTERIE