

STARTERS FRÅN NORR

RÖKT SKAGEN 2.0 195 KR

Rökta räkor, brioche, Västerbottensost, gräslöksolja & krisp

Vin: Weinwurm Zweigelt Rosé 145kr

Öl: IPA Norrskum 135 kr

O.O: Oddbird Blanc de Blancs 125 kr

REN PÅ RESA 225 KR

Tartar på renlår, ponzu, vårlök, paprika, wasabi, fermenterad chili, rispapper & ärtskott

Vin: Kerpen Classic Riesling 145 kr

Öl: IPA Norrskum 135 kr

O.O: Nyckelbryggeriets

Vildsoda Lingon 85 kr

ÄLG I SKOGEN 225 KR

Älgcarpaccio, konjakssirap, picklade kantareller, rökt enbärsmajonnäs & rotfruktschips

Vin: Julien Venturini Beaujolais 155 kr

Cocktail: Vargtass Royal 165 kr

SKOGENS SAMMET 175 KR

Jordärtskockssoppa, krispig svamp, Västerbottensost, gräslöksolja, jordärtskockschips & persilja

Vin: Domaine Roy Petit Chablis 245 kr

O.O: Oddbird Blanc de Blancs 125 kr

N O M A D

BURGARE & VILT

WILD THING 275 KR

Smashad vildsvinsburgare, kryddig ostkräm, bourbonbacon & lök, vitlöksaioli, krispsallad & picklad lök. Serveras med friterad potatis

Vin: 2024 Tre Monti 145kr

Druvor: Sangiovese

Öl: IPA Norrskum 135 kr

KING OF THE FOREST 315 KR

Älgburgare, rökt enbärsmajonnäs, chèvrekräm, lingonsalsa, krispsallad, picklad lök & renribs. Serveras med friterad potatis

Vin: Julien Venturini Beaujolais 155 kr

Druva: Gamay

Öl: Bottenvikens NOMAD ÖL 120 kr

O.O: Nyckelbryggeriets

Vildsoda Lingon 85 kr

BLUE & BERRY 265 KR

Högrevsburgare, blåmögelostkräm, hjortronsylt, krispsallad, picklad lök. Serveras med pommes frites

Vin: Tre Monti 145kr

Druva: Sangiovese

Öl: Bottenvikens NOMAD ÖL 120 kr

RENSKOTT 295 KR

Renribs, chili & lingonglaze, picklad rödkålsslaw, pommes frites & vitlöksaioli

Vin: Julien Venturini Beaujolais 155 kr

Druva: Gamay

Öl: IPA Norrskum 135 kr

O.O: Vildsoda Lingon 85 kr

KRÄMIG SKOGSSVAMPPASTA

MED ENBÄR 245 KR

Serveras med kvällens viltkött, krispig svamp, lök, parmesanflarn & grillad ciabatta

Vin: Kerpen Riesling 145 kr



NOMAD

GRILLEN & HAVET

NORDENS TORSK 345 KR

Torsk, brynt smör, potatispuré, bakade betor,
rödbetspuré & friterad grönkål

Vin: Domaine Roy Petit Chablis 245 kr

Druva: Chardonnay

O.O: Oddbird Blanc de Blancs 125 kr

FIRE & BEEF 395 KR

Grillad entrecôte på spett, cheddar-jacked potatoes,
grillad schalottenlök & zucchini, tequilapepparsås
& srirachamajonnäs

Vin: 2020 Altre Vie Barolo 1 295 kr/flaska

Druva: Nebbiolo

Alternativ: Bodegas Valduero

Una Cepa 395 kr (Coravin)

Druva: Tempranillo

Alternativ: Tre Monti 145 kr

Druva: Sangiovese

Öl: IPA Norrskum 135 kr



FOREST FIRE 285 KR

Confiterad portabello, cheddar-jacked potatoes,
rödbetspuré, sotade grönsaker, fermenterad
chiliemulsion & friterad grönkål

Vin: Johanninger Himmelgarten 145 kr

Druva: Grauburgunder / Pinot Gris

O.O: Mikkeller Drink'in the Sun 85 kr

N O M A D

SWEET NORTH

CHOCOLATE & LINGONBERRY 155 KR

Chokladfondant, vit choklad, lingon- & vaniljglass, mynta & marängcrumble

Cocktail: Glacier Espresso Martini 185 kr

O.O: Vildsoda Hjortron 85 kr

BRÛLÉE NORDIQUE 145 KR

Klassisk crème brûlée, kvällens sorbet

Cocktail: Cottage Martini 185 kr

O.O: Oddbird Rosé 125 kr

PEAR IN BUBBLES 165 KR

Champagnekokt päron, blåmögelsekräm & nötmaräng

Vin: Kerpen Riesling 145 kr

O.O: Äppelmust 59 kr

Vin: Prosecco Pizzolato Eko 145kr



3-RÄTTERS

GRÖNT 545 KR / PERSON

01. SKOGENS SAMMET

Jordärtskockssoppa, krispig svamp, Västerbottensost, gräslöksolja, jordärtskockschips & persilja

02. FOREST FIRE

Confiterad portabello, cheddar-jacked potatis, rödbetspuré, sotade grönsaker, fermenterad chiliemulsion & friterad grönkål

03. NORDISK CRÈME BRÛLÉE

Klassisk crème brûlée & kvällens sorbet

VINPAKET

01. Domaine Roy Petit Chablis Chardonnay

02. Johanningen Himmelparten Grauburgunder / Pinot Gris

03. Kerpen Classic Riesling

3 GLAS 395 KR / PERSON

ALKOHOLFRITT DRYCKESPAKET 245 KR / PERSON

HAVET 595 KR / PERSON

01. RÖKT SKAGEN 2.0

Rökta räkor, brioche, Västerbottensost, gräslöksolja & krisp

02. NORDENS TORSK

Torsk, brynt smör, potatispuré, bakade betor, rödbetspuré & friterad grönkål

03. CHOCOLATE & LINGON

Chokladfondant, vit choklad, lingon- & vaniljglass, mynta & marängcrumble

VINPAKET

01. Prosecco Pizzolato Eko

02. Domaine Roy Petit Chablis Chardonnay

03. Kerpen Classic Riesling

3 GLAS, 395 KR / PERSON

ALKOHOLFRITT DRYCKESPAKET 245 KR / PERSON

VILT 625 KR / PERSON

01. ÄLG I SKOGEN

Älgcarpaccio, konjakssirap, picklade kantareller, rökt enbärsmajonnäs & rotfruktschips

02. KING OF THE FOREST

Älgburgare, rökt enbärsmajonnäs, chèvre-kräm, lingonsalsa, krispsallad, picklad lök & renribs. Serveras med friterad potatis.

03. PÄRON I BUBBLOR

Champagnekokt päron, blåmögelostkräm & nötmaräng

VINPAKET

01. Julien Venturini Beaujolais

02. Tre Monti Sangiovese

03. Weinwurm Zweigelt Rosé

3 GLAS, 425 KR / PERSON

ALKOHOLFRITT DRYCKESPAKET 245 KR / PERSON