

FÖRRÄTTER / STARTERS

Kantarellsoppa med syltade kantareller, tryffelolja och chorizosmulor 160 kr

Chanterelle soup with pickled chanterelles, truffle oil and chorizo crumbs

Råraka med kalixlöjrom, smetana och picklad rödlök 290 kr

Swedish hash brown with caviar of Kalix, sour cream and pickled red onion

Sesampanerad tonfisksashimi med avokado, srirachamajonnäs, ponzu och friterat rispapper 190 kr

Sesame crusted tuna sashimi with avocado, sriracha mayonnaise, ponzu and fried rice paper

Kantarelltoast på levainbröd med riven svedjanost från norra Västerbotten och chips på lufttorkad skinka 170 / 280 kr

Chanterelle toast on levain bread with grated svedjan cheese from northern Västerbotten and prosciutto chips

Blandad råbiff på svenskt nötytterlår med surdegskrutonger, pickles, dijonmajonnäs och kapris 170 / 280 kr

Hel portion serveras med pommes frites

Steak tartare of Swedish boneless beef outside with sourdough croutons, pickles, dijon mayonnaise and capers

Full portion is served with fries

TEATER- OCH GRUPPMENY / THEATRE AND GROUP MENU

Kantarellsoppa med syltade kantareller, tryffelolja och chorizosmulor

Chanterelle soup with pickled chanterelles, truffle oil and chorizo crumbs

Husets varmrökta lax med höstbetor, pepparrotscrème, örtsallad och krutonger

The house hot-smoked salmon with autumn beets, horseradish cream, herb salad and croutons

—

Ångad torskrygg med vitvinsås, gräslöksolja, örtsallad, picklad fänkål och räkor

Poached cod loin with white wine sauce, chive oil, herb salad, pickled fennel and shrimps

Kryddstekt hjortinnanlår med potatisfondant, morotspuré, rödbetor och viltsky

Spice roasted venison topside with potato fondant, carrot puree, beetroots and venison sauce

—

Crème brûlée

Crème brûlée

Chokladmoussetrilogi med ölpocherade körsbär och hasselnötsflarn

Chocolate mousse trilogy with beer poached cherries and hazelnut tuile

Två rätter 490 kr / Tre rätter 620 kr

Two courses / Three courses

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Kantarell- och ricottafylld cannelloni med tomatsås, vitlökschips, ruccola och riven parmesan 290 kr

Chanterelle and ricotta cheese filled cannelloni with tomato sauce, garlic chips, arugula salad and grated parmesan cheese

McNorrland - Rödingfilé i citronbrioche med tomatkompott, hollandaise, örtsallad och rökt forellrom 360 kr

McNorrland - Char fillet in lemon brioche with tomato compote, hollandaise sauce, herb salad and smoked trout roe

Grillad hälleflundrafilé med hummersås, tryffelmarinerade juliennegrönsaker, blåmusslor och dillolja 440 kr

Grilled halibut fillet with lobster sauce, truffle marinated julienne vegetables, mussels and dill oil

Pressklubbens ostburgare på högrev och oxbringa med bacon, benmärgsstekt silverlök, picklad gurka och pommes frites 270 kr

Pressklubben's cheeseburger on chuck and beef brisket with bacon, bone marrow fried silver onion, pickled cucumber and fries

Kryddstekt hjortinnanlår med potatisfondant, morotspuré, rödbetor och viltsky 390 kr

Spice roasted venison topside with potato fondant, carrot puree, beetroots and venison sauce

Grillad entrecôte med bearnaise, rödvinssås, bakad tomat, blandsallad och pommes frites 440 kr

Grilled entrecôte with bearnaise, red wine sauce, baked tomato, side salad and fries

Meat of the week – Veckans styckningsdetalj serveras med passande tillbehör

Meat of the week served with suitable sides



MUSSLOR / MUSSELS

Classique

Vitt vin, lök, vitlök, timjan och grädde

White wine, onion, garlic, thyme and cream

Parmesan

Vitt vin, grädde, parmesan, chili, timjan och vitlök

White wine, cream, parmesan cheese, chili, thyme and garlic

Kloster

Klosteröl, bacon, selleri, lök, vitlök, tomat och timjan

Abbey beer, bacon, celery, onion, garlic, tomato and thyme

1/2 kg (förrätt/starter) 190 kr

1 kg (varmrätt/main course) 280 kr

Pommes frites och majonnäs ingår vid beställning av 1 kg

Fries and mayonnaise included in order of 1 kg

DESSERTER / DESSERTS

Chokladmoussetrilogi med ölpocherade körsbär och hasselnötsflarn 140 kr

Chocolate mousse trilogy with beer poached cherries and hazelnut tuile

The Dome - Brownie med vaniljglass, saltrostade hasselnötter och kola- och cognacsås 160 kr

The Dome - Brownie with vanilla ice cream, salt roasted hazelnuts and caramel and cognac sauce

Baked Alaska – Vaniljglass, hallonsorbet, mandelkaka och italiensk maräng 180 kr

Baked Alaska - Vanilla ice cream, raspberry sorbet, almond cake and Italian meringue

Crème brûlée 130 kr

Crème brûlée

En kula sorbet/glass 70 kr

A scoop of sorbet/ice cream

Belgisk chokladtryffel smaksatt med Val-Dieu Grand Cru 60 kr

Belgian chocolate truffle flavored with Val-Dieu Grand Cru