

Förrätter/Starter

Toast Skagen med rödlök, citron samt toppad med löjrom <i>Shrimps in dill mayonnaise served on butter fried toast, red onion, lemon topped with bleak roe</i>	208kr
Toast Pelle Janzon carpaccio på oxfilé, löjrom, äggula, isad rödlök, pepparrottskräm, gräslök <i>Toast Pelle Janzon: carapuccio of fillet of beef, bleak roe, egg yolk, red onion, horseradish creme and chives</i>	248kr
30g Kalixlöjrom med smörstekt toast, isad rödlök, syrad grädde, citron <i>30g Kalix vendace roe with toast, red onion, sour cream and lemon</i>	398kr
Trotzigs S.O.S Tre sorters sill med tillbehör <i>Assorted herrings of the house with accessories</i>	188kr
Jordärtskockssoppa med örtolja, jordärtskockschips <i>Jerusalem artichoke soup with herb oil and Jerusalem artichoke crisps</i>	188kr
Anklevermousse med smörstekt toast, madeirasirap, lufttorkat nötinnanlår, parmesanost <i>Duck liver mousse served with toast, madeira syrup, airdried beef tenderloin, parmesan cheese</i>	258kr
Charkbricka - utvalda charkuterier med tillbehör <i>Charcuterie tray - assorted charcuterries with accessories</i>	för 2 pers: 318kr / för 1 pers: 228kr

Efterrätter/Desserts

Varm äppelstrudel på höstäpple, mandel & russin med vaniljglass <i>Warm apple strudel with vanilla ice cream</i>	135kr
Friterad camembert med varma hjortron, vaniljglass, friterad kruspersilja <i>Fried camembert cheese with warm cloudberry, vanilla ice cream, fried parsley</i>	198kr
Chokladterrín, körsbär, maräng, chokladmousse <i>Broken dreams, gooseberries, vanilla ice cream and butterscotch</i>	148kr
Trotzigs choklad tryffel <i>Chocolate truffle of the house</i>	62kr
Crème brûlée med körsbärskompott <i>Crème brûlée with cherry compote</i>	118kr
Gotländsk saffranspannkaka med vispad grädde, skogsbärskompott <i>Saffron pancake with whipped cream and forest berry compote</i>	138kr

Varmrätter/ Main course

Torskrygg med rotselleri, kalvfond, rödvinskokta belugalinser, sidfläsk, friterad purjolök	328kr
<i>Cod loin with celeriac, veal broth, red wine cooked beluga lentils, belly of pork, and fried leek</i>	
Halstrad rödingfilé, potatispuré smaksatt med västerbottensost, dill syrade rotfrukter, skogssvamp, kapris, brynt smör	318kr
<i>Seared fillet of char with potato puree flavored with Västerbottens cheese, dill pickled root vegetables, forest mushrooms, capers and browned butter</i>	
Laxfilé med bakad fänkål, sandefjordsås, grönkål, svartrot, kavringsjord	308kr
<i>Fillet of salmon with baked fennel, Sandefjord sauce, kale, scorzonera and dark rye bread crumble</i>	
Oxfilé med potatisterrin, mörk oxford, dragon emulsion, syrad lök, lardo	348kr
<i>Fillet of beef with potato terrine, tarragon emulsion, dark beef broth, lardo and pickled onion</i>	
Kalv-get-lamm med pumpa, getost, lammkorv, kalvreduktion, druvar	338kr
<i>Veal-goat-lamb with pumpkin, goat cheese, lamb sausage, veal broth and grapes</i>	
Helstekt renytterfilé med lingonsabayonne, madeirasås, krispig kål, potatis- och västerbottensostfondant	378kr
<i>Roasted fillet of reindeer with lingonberry sabayon, madeira sauce, crispy cabbage, potato- and Västerbottens cheese fondant</i>	
Köttbullar med gräddsås, potatispuré, rårörda lingon samt pressgurka	208kr
<i>Meatballs with cream sauce, potato puree, lingonberries and pickled cucumber</i>	
Vegetarisk/Vegetarian Potatiskroetter, kål, mâchesallad, parmesanlayo, gremolata, saltrostade hasselnötter	228kr
<i>Potato croquettes served with cabbage, mâche salad and parmesan mayo, gremolata and salt roasted hazelnuts</i>	