



# - À LA CARTE -

## - FÖRRÄTTER -

### **VARMRÖKT ABBORRE 185:-**

Abborre med miso från Liura i Sälen, Älvdalsrom, gurka och dill.  
*Leitz Martinthal Organic, Riesling. GLAS 110:-*

### **TARTAR 175:-**

Ryggbiff från Pollacks Gård, tryffel, Liurasoja från Liura i Sälen, hårdost och potatis.  
*Carlin De Paolo. GLAS 125:-*

## - VARMRÄTTER -

### **GÅRDSGRIS**

Gårdsgris från Forsa Gård med kålsallad, kimchi, misomajonnäs, sticky plum och rostad bovete. Serveras med pommes frites.  
*Carlin De Paolo. GLAS 125:-*

### **RYGGBIFF 240:-**

Kåldolme med rödvinssky, rostad benmärg och smashed potatoes.  
*Zweiglet 2018, Burgenland Österrike. GLAS 125:-*

### **VEGETARISK KÅLDOLME 185:-**

Svamp, syrad grädde och hårdost.  
*Zweiglet 2018, Burgenland Österrike. GLAS 125:-*

### **TARTAR 225:-**

Ryggbiff från Pollacks Gård, tryffel, Liurasoja från Liura i Sälen, hårdost och potatis.  
*Carlin De Paolo. GLAS 125:-*

### **TILL BARNEN FINNS DET HAMBURGARE 125:-**

Men vi halverar självklart övriga menyns rätter om det önskas.

**DESSERTER OCH DRUCKER SE FÖLJANDE SIDA!**

# SKEDVI BRÖD

FORTSÄTTNINGEN PÅ EN TRADITION





## - DESSERT -

### SORBET 75:-

Yoghurt, citron och honung.

### FATTIG RIDDARE 145:-

Brioche med syrligt kolaskum och havtorn.

*Carlin De Paolo Moscato d'asti, Piemonte Italien. 22:-/CL*

### LOKALA OSTAR 125:-

Marmelad och knäckekekex.

*Comaine Baud Cuvee flor 2019, Jura Frankrike. GLAS 135:-*



# SKEDVI BRÖD

FORTSÄTTNINGEN PÅ EN TRADITION