

Förrätter

LUFTTORKAD SKINKA FRÅN NIBBLE GÅRD

Prästost, rödlök, gurka, balsamicosirap, surdegskrutonger och persiljekrasse
149:–

KRÄMIG HUMMERSOPPA

Hummertartar, havskräfta och citronverbena
155:–

CITRONKOKT SVARTROT

Pepparrotsmajonnäs, picklad gurka, pangrattato och körvel
139:–

BIRKAS STENBAKADE BRÖD

Med tomat- och basilikafärskost
27:–

Säsongens specialare

LÖJROM

25 g
175:–

SIKROM

25 g
149:–

FORELLROM

25 g
140:–

HAVTÅNGS-KAVIAR

50 g
115:–

Serveras med crème fraîche, rödlök, gravad citron och stekt brioche

Huvudrätter

SMÖRSTEKT PIGGVAR

Citronvelouté, löjrom, gräslök och örter
298:–

ROSTBIFF PÅ DOVHJORT (SE)

Murklor, lingon, rödvin och vitlök
285:–

HELSTEKT KALVFILÉ MED ÖRT- OCH LÖSKORPA (NL)

Rödvin, spenat, krasse, citron och svartrot
279:–

BAKAD KÅLROT MED MURKLOR

Gotlandslinser, lingon, veganskt smör och sherrymajonnäs
239:–

Huvudrätterna serveras med mandelpotatispuré smaksatt med gotländsk tryffelolja och friterad lök, broccolini och smörstekt svamp

Salongens klassiker

BIRKAS PEPPARSTEK 200G (UY)

Oxfile flamberad i XO-cognac och klassisk pepparsås. Serveras med pommes, sallad på Namstomater och Ryftes morötter
299:–

SURF & TURF

Chateaubriand (UY), argentinska tigerräkor, svamp, Ryftes morötter, haricots verts, sallad på Namstomater, bearnaisesås och pommes
Surf & Turf har en tillredningstid på 20-25 min. från beställning till servering.

375:– / person. Tillreds för minimum 2 personer

Skaldjursbuffé 659:–

med inslag av Östersjödelikatesser

★ ★ ★

Kokt hummer med citrusaioli

Färska och rökta räkor med Rhode Island-dressing

Krabbklor med gotländsk vitlöksdressing

Havskräftor med chilikräm

Insjökräftor med hemgjord vegansk majonnäs

Blåmusslor kokta i Riesling med rotfrukter och örter

Rökta **chilimusslor**

Laxfenor med lime- och örtdressing

Grillade och vildfångade **argentinska rödräkor** med ört- och citrusvinägrett

Pannacotta med Västerbottensost, sikrom, kräftstjärtar, rågbröd och citronsmaksatt crème fraîche

Rökt lax med citronkräm, rågbröd och havstångskaviar

Varmrökt lax med ärtpuré

Gravad sik med picklad gurka, gräslökskrème och sikrom

Prästostpaj toppad med gräslöksfärskost

Hummersoppa med ramlöksgrädde

★ ★ ★

Serveras med

Färskbakad baguette, knäckebröd, saltat smör, Västerbottensost, Prostensost och Prästost

Seafood

1/2 HUMMER

Aioli, Rhode Island-dressing, Västerbottensost, baguette och åländskt smör

275:–

FÄRSKA RÄKOR 200 G

Aioli, Rhode Island-dressing, Västerbottensost, baguette och åländskt smör

189:–

RÖKTA RÄKOR 200 G

Aioli, Rhode Island-dressing, Västerbottensost, baguette och åländskt smör

189:–

OSTRON

Celine (FR)

45:– / st.

Regal (FR)

47:– / st.

Speciales (FR)

48:– / st.

Ostronen serveras med havrebröd, hallonvinägrett, tabasco och åländskt smör

Efterrätter

HÖSTENS DRÖM

Havre, kanel, apelsin, kola, hasselnöt och kakao
149:–

SVENSKA GÅRDSOSTAR

Tryffelhonung, salmbärssylt och havsknäcke
120:–

BIRKAS AFFOGATO

Vaniljglass och espresso
75:–

CITRONSORBET

Gotländsk honung, olivolja och svartpeppar
55:–