



MENY

AKT ETT FÖRRÄTTER

ACT ONE
APPETIZERS

LÖJROM KALIX

Löjrom, smörstekt surdegsbröd, gräddfil, rödlök, dill och gräslök.
Fresh Kalix roe, butter fried sourdough bread, sour cream, red onion, dill and chives.

225 kr/pp

PUMPARAVIOLI

Ravioli med pumpa, salviasmör, rostade pumpafrön, Sven Kals hårdost från Strömmens Gårdsmejeri och syltad pumpa.
Pumpkin ravioli with sage butter, roasted pumpkin seeds, Sven Kals hard cheese from Strömmens Gårdsmejeri and pickled pumpkin.

149 kr/pp

SUNDSVALLSPLANKAN

En blandning av lokala charkuterier.
Charcuterie board – a mix of local charcuterie.

189 kr/pp



*Specifika matpreferenser (glutenfritt, laktosfritt etc.) kostar 15 kr per preferens och person.
Specific food preferences (gluten-free, lactose-free, et cetera.) costs SEK 15 per preference and person.*

AKT TVÅ VARMRÄTTER

ACT TWO
MAIN COURSES

RIMMAD TORSKRYGG – 259 kr/pp

Rimmad torskrygg serveras med potatispuré, brynt smör, handskalade räkor och färskrivna pepparrot.
Salted back of cod served with potato purée, browned butter, hand-peeled prawns and freshly ground horseradish.

NORRLÄNSK ABBORRE – 289 kr/pp

Havs fiskad abborre från Norrlandskusten bakad med brynt smör och vitt vin, serveras med en beurre blanc på hummersmör, krontill, smörstekta kantareller och sojaböner med friterad mandelpotatis.
Sea fished perch from the Norrland coast baked with browned butter and white wine, served with a Beurre Blanc made from lobster butter, crown dill, butter fried chanterelles and soybeans with fried almond potatoes.

LAMM MED HEMGJORD GNOCCHI – 289 kr/pp

Långbakad lammfog från Hälla gård i Liden med örtbakade tomater från Peckas, frasigt bröd, syrad zucchini, rostad vitlök och hemgjord gnocchi på potatis lokalt odlad i Sundsvall.
Lamb shoulder from Hälla gård in Liden with herb baked tomatoes from Peckas, crispy bread, pickled zucchini, roasted garlic and homemade gnocchi made from potatoes grown locally in Sundsvall.

GRILLAD ENTRECÔTE – 298 kr/pp

200 gram välmarinerad grillad smörlagrad entrecôte från Västernorrlandsgården serveras med hemgjorda pommes frites, bearnaisesås och tomatsallad på lokala tomater.
200 grams of well-marbled grilled butter matured entrecôte from Västernorrlandsgården served with homemade french fries, béarnaise sauce and a tomato salad made from locally grown tomatoes.

VEGANSKA KÅLDOLMAR – 225 kr/pp

Fyllda dolmar med savoykål, vitlök och smakrik vegansk ost serveras med picklade rotfrukter, rostade frön och rostad morotsstomp med svensk pesto.
Vegan cabbage dolma, stuffed with savoy cabbage, garlic and tasty vegan cheese, served with pickled root vegetables, roasted seeds, roasted mashed carrots and Swedish pesto.



*Specifika matpreferenser (glutenfritt, laktosfritt etc.) kostar 15 kr per preferens och person.
Specific food preferences (gluten-free, lactose-free, et cetera.) costs SEK 15 per preference and person.*

KLASSIKERNA

HEL/HALV PORTION

THE CLASSICS
FULL/HALF SERVING

	<u>1/2 pp</u>	<u>1/1 pp</u>
MOULES Muslor, vitlök, timjan och vitt vin. Helportion serveras med pommes frites. <i>Mussels, garlic, thyme and white wine. The full serving is served with french fries.</i>	129 kr	229 kr
RÅBIFF Råbiff serveras med finhackad rödlök, kapis, saltgurka, inlagda rödbetor, dijonsenap och äggula. Helportion serveras med pommes frites. <i>Steak tartare served with finely chopped red onion, capers, pickles, pickled beets, Dijon mustard and egg yolk. The full serving is served with french fries</i>	169 kr	284 kr
TOAST SKAGEN Skagenröra på krispigt bröd, toppad med löjrom. <i>Skagen mix on crispy toast, topped with bleak roe.</i>	149 kr	256 kr
S.O.S TALLRIK Smör, ost och sill på tallrik. <i>A plate with a mix of butter, cheese and herring.</i>	159 kr	239 kr
WALLENBERGARE Kalvfärsbiffar med potatispuré, rårörda lingon, brynt smör och gröna ärtor. <i>Veal burgers with potato purée, mashed lingonberries, browned butter and green peas.</i>	139 kr	215 kr
ÄLGKÖTTBULLAR Handrullade köttbullar på lokalproducerad älgfärs med potatispuré, gräddsås, rårörda lingon med konjak, pressgurka och stekt lök. <i>Hand rolled meatballs made from locally produced minced elk meat with potato purée, cream sauce, mashed lingonberries with brandy, pressed cucumber and fried onions.</i>	145 kr	225 kr



Specifika matpreferenser (glutenfritt, laktosfritt etc.) kostar 15 kr per preferens och person.
Specific food preferences (gluten-free, lactose-free, et cetera.) costs SEK 15 per preference and person.

RIDÅ
DESSERT
CURTAIN DROP
DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE
Krämig karamellpudding toppad med en knäckig yta.
Creamy caramel custard topped with a layer of hardened caramelized sugar.

65 kr/pp

HANTVERKSGLASS
Husets berömda hantverksglass. Dagens smaker.
Our famous homemade ice cream crafted with skill, love and without preservatives and additives. Flavours of the day.

EN KULA – 45 kr
(ONE SCOOP)

TVÅ KULOR – 59 KR
(TWO SCOOPS)

TRE KULOR – 72 KR
(THREE SCOOPS)

TILLBEHÖRSBRICKA TILL GLASS
En bricka med chokladsås, kolasås, kaksmulor, marängar och vispad grädde.
An accessory tray for our ice cream with chocolate sauce, caramel sauce, cookie crumbs, meringues and whipped cream.

60 kr/pp



*Specifika matpreferenser (glutenfritt, laktosfritt etc.) kostar 15 kr per preferens och person.
Specific food preferences (gluten-free, lactose-free, et cetera.) costs SEK 15 per preference and person.*

FOAJÉNS TRERÄTTERS MENY

- DU VÄLJER VARMRÄTT -

THE HOUSE SPECIAL – A THREE-COURSE MENU
- CHOOSE YOUR MAIN COURSE -

TOAST SKAGEN

Skagenröra på krispigt bröd, toppad med löjrom.
Skagen mix on crispy toast, topped with bleak roe.

1. NORRLÄNSK ABBORRE

Havsfiskad abborre från Norrlandskusten bakad med brynt smör och vitt vin, serveras med en beurre blanc på hummersmör, krontill, smörstekta kantareller och sojaböner samt friterad mandelpotatis.
Sea fished perch from the Norrland coast baked with browned butter and white wine, served with a Beurre Blanc made from lobster butter, crown dill, butter fried chanterelles and soybeans with fried almond potatoes.

2. GRILLAD ENTRECÔTE

200 gram välmarmorerad grillad smörlagrad entrecôte från Västernorrlandsgården serveras med hemgjorda pommes frites, bearnaisesås och tomatsallad på lokala tomater.
200 grams of well-marbled grilled butter matured entrecôte from Västernorrlandsgården served with homemade french fries, béarnaise sauce and a tomato salad made from locally grown tomatoes.

HANTVERKSGLASS

En kula av vår berömda glass serveras med kaksmulor och kolasås, dagens smaker.
One scoop of our famous homemade ice cream served with cookie crumbs and caramel sauce, flavours of the day.

475 kr/pp



*Specifika matpreferenser (glutenfritt, laktosfritt etc.) kostar 15 kr per preferens och person.
Specific food preferences (gluten-free, lactose-free, et cetera.) costs SEK 15 per preference and person.*