

SMÅ SERVERINGAR

- 95/165/255 **OSTRON**
MED DIJONNAISE, CITRONETTE OCH HET NDUJA 3/6/12 ST
- 115 **MINISLIDER**
MED GRILLAT WAGYU, MILD TRYFFELMAJONNÄS, ROSTAD LÖK SAMT GRÖNA BLAD
- 95 **BABYPILGRIMSMUSSLOR**
MED NDUJASMÖR OCH CITRON
- 70 **ÖRTIGA HALLOUMIFRIES**
MED HET MAJONNÄS
- 90 **N6:S CHICKEN NUGGETS**
MED SYRLIG HET AIOLI SAMT KORIANDER

FRASIGA MINITACOS

- 75 **AVOKADO**
MED VATTENMELON, TOMAT, KORIANDER OCH KRISPIG SALLADSLÖK
- 85 **RÖKT FORELL**
MED PICKLAD GURKA, GRILLAD CITRON MAJONNÄS OCH SJÖKORALL
- 95 **LYX TACO**
MED CHILIPICKLAD AVOKADO, AIOLI, PLOCKAD HUMMER SAMT RIVEN ANKLEVER
- 85 **RÅBIFF TACO**
MED TRYFFELMAJONNÄS, PICKLAD GRÖN TOMAT OCH SYRAD LÖK

MELLANRÄTTER - VARMA OCH KALLA

- 145 **KRÄMIG ITALIENSK BURRATA**
MED MARINERADE TOMATER, ROSTADE PISTAGENÖTTER SAMT BASILIKA
- 125 **HETA FRITERADE KYCKLINGVINGAR**
MED KRISPIG BLEKSELLERI SAMT EN KRÄMIG VITLÖKSDIPP
- 145/225 **RÅBIFF PÅ OXE**
MED HP-MAJONNÄS, PICKLADE GRÖNA TOMATER, LÖK, DIJON OCH KRISPIGA CHIPS (DEN HELA RÅBIFFEN SERVERAS MED SÖTPOTATIS-FRIES OCH RIVEN GRANDI PASCOLI)
- 155 **N6:S CHARKBRICKA**
MED KALLSKURET FRÅN ITALIEN MED LAGRAD GRANDI PASCOLI, GRILLAT BRÖD SAMT VÅRA EGENGJORDA PICKLES
- 125 **SMÖRSTEKTA KANTARELLER**
PÅ GRILLAT SURDEGSBRÖD MED GRÄSLÖKSFÄRSKOST

MÅNADENS BUBBEL

- 120/720 **NV DRAPPIER CARTE D'OR BRUT**
CHAMPAGNE, FRANKRIKE
- 850 **NV DRAPPIER ZERO DOSAGE SANS AJOUT DE SOUFRE**
CHAMPAGNE, FRANCE
- 1020 **NV DRAPPIER CHARLES DE GAULLE**
CHAMPAGNE, FRANKRIKE

FRÅN GRILLEN

- 220 **GRILLAD TONFISK "CEASAR"**
MED GRILLAD HJÄRTSALLAD, BRÖD- OCH OSTKRISP, PRIMÖR CRUDITÉ, VITLÖK SAMT ROSTAD SESAMDRRESSING
- 249 **GRILLAD ENTRECÔTE FRÅN URUGUAY**
MED VARMSLAGEN BEARNAISESÅS, POMMES FRITES SAMT SÖTSYRLIG LJUMMEN TOMATSALLAD

FRÅN ROTISSERIET

- 249 **KVÄLLENS STYCKDETALJ**
SERVERAS MED KRYDDSMÖR, SYRLIG RÖDLÖK, TOMATSALLAD, KORIANDER OCH BEARNAISESÅS, VITLÖKSEMULSION SAMT POMMES FRITES
- 220 **ROTIGRILLAD CITRONKYCKLING**
SERVERAS MED "TABBOULEH" PÅ MATVETE, PERSILJA, TOMAT OCH ROSTAD KYCKLINGSÅS

OMELETTOR

- 145 **OMELETT NATURELL**
MED GRÖNSALLAD
- 190 **OMELETT MED SKAGENRÖRA OCH VÄSTERBOTTENSOST**
SAMT GRÖNSALLAD
- 175 **OMELETT MED TRYFFELSTUVAD CHAMPINJON**
SAMT GRÖNSALLAD

N6:S OSTBRICKA EN KLASSIKER SOM PASSAR FÖRE, UNDER OCH EFTER MIDDAGEN

- 125 **MED OSTAR FRÅN ITALIEN, KVITTENMARMELAD, FÄRSKA FIKON
SAMT VINDRUVOR OCH PÄRON**

DAGENS FÅNGST

- 249 **MED SMÖRSTEKTA KANTARELLER, BRYNT SMÖR,
ÖRTSLUNGAD POTATIS SAMT SMÖRSÅS**

HUVUDRÄTTER

- 185 **FRITERADE BLOMKÅLSBUKETTER**
MED ROTFRUKTSCHIPS, GRÖNA BÖNOR, PICKLADE SMÄLÖKAR, LUFTIG KRÄM PÅ BLOMKÅL OCH KROSSADE VALNÖTTER
- 185 **HALLOUMIBURGARE**
MED 1/2 AVOKADO, PICKLAD SILVERLÖK, HARISSAMAJONNÄS, KRISPIG RÖDKÅL SAMT POMMES FRITES
- 249 **N6:S FISKGRYTA ROYAL**
MED DAGENS FÅNGST AV FISK- OCH SKALDJUR, SAFFRÄNSDOFTANDE BOUILLABAISSESÅS, AIOLI SAMT SMÖRKOKT POTATIS
- 215 **KLASSISKA KALVKÖTTBULLAR**
MED LENVISPAD POTATISPURÉ, SOCKRADE LINGON, PRESSGURKA SAMT KRÄMIG GRÄDSSÅS

EFTERRÄTTER

- 155 **ETR**
ESPRESSO, TRYFFEL OCH ROM
- 95 **KARMELLISERAD MJÖLKCHOKLADMOUSSE**
MED PUDDING PÅ VIT CHOKLAD, MÖRK CHOKLADJORD SAMT APELSINKRÄM
- 80 **SKOGBÄRSPAJ**
MED SÖTA SMULOR SAMT SYRLIG YOGHURTSORBET
- 85 **KÖRSBÄRSCEESECAKE**
MED MANDEL OCH CHOKLADFLARN
- 75 **CRÈME BRÛLÉE**
- 55 **KVÄLLENS GLASS ELLER SORBET**
MED SÖTA SMULOR
- 30 **CHOKLADBOLL**
MED KOKOS
- 35 **CHOKLADTRYFFEL**