



Snacks

Lilia Legris ostron serveras med havtorn	45:-/st
Lilia Legris oysters with sea buckthorn	
Chips med dip Salta chips med gräddfil, lök, forellrom och dill	125:-
Crisps with sour cream, onions, trout roe and dill	
Popcorn med truffel och parmesan	95:-
Popcorn with truffles and parmesan	
Yurritasardeller med grillat bröd och citron	125:-
Yurrita anchovies with grilled bread and lemon	
Chällerhocker 40g lagrad hårdost på opastöriserad komjölk från Schweiz	75:-
Chällerhocker cheese of unpasteurized cow milk from Switzerland, aged nine months	
Tryffelsalami 40g italiensk tryffelsalami	55:-
40g of Italian truffle salami	
Ankkroketter Tre kroetter på konfiterat anklår med lökmajonnäs och picklade senapsfrön	85:-
Duck croquettes of confit duck with onion mayonnaise and pickled mustard seeds	

Förätter Starters

Svampartlette med svampcrème, picklad silverlök, Havgus och italiensk hösttryffel	155:-
Mushroom tartlette with mushroom crème, pickled silver onions, Havgus cheese and Italian truffles	
Löjrom från Bröderna Persson i Kalix 40g med smörsteckt toast, citron, rödlök och gräddfil	375:-
Swedish caviar from Kalix with toast, lemon, onion and sourcream	
Drottningmusslor med chorizomajonnäs, grillad citrongelé och brödsmulor	185:-
Queen scallops with chorizo mayonnaise, grilled lemon gelé and bread crumbs	
Moules marinières smaksatt med Espelettepeppar och vitløkskrutonger	175:-
Moules marinières flavored with Espelette peppers and garlic croutons	
Råbiff på oxinnanlår med svampmajonnäs, vattenlingon, silverlök och friterad rötselleri	185:-
Beef tartar with mushroom mayonnaise, lingonberries, onions and deep fried celeriac	

Höstens trerättersmeny 625:- Three course menu

Drottningmusslor

med chorizomajonnäs, grillad citrongelé och brödsmulor
Queen scallops with chorizo mayonnaise, grilled lemon gelé and bread crumbs

*

Smörstekt torskfilé

med lättrokt broccolipuré, friterad surdeg, jalapeñoölja och musselsås
Butter fried cod with broccoli puree, deep fried sour dough, jalapeño oil and mussel sauce

Eller / Or

Hjortinnanlår

med jordärtskocka, brysselkål, björnbärsgelé och smörad kycklingsky
Grilled venison with jerusalem artichokes, brussel sprouts, blackberry gelé and chicken jus

*

Apelsinsorbet

med Manjari chokladcrème och pistagenötter
Orange sorbet with Manjari chocolate crème and pistachios

Middagspaket med två glas vin och kaffe, 895:-

Dinner package with two glasses of wine and coffee

Dessert

En kula glass eller sorbet

A scoop of ice cream or sorbet

45:-

Valrhona chokladtryffel

Valrhona chocolate truffle

45:-

Apelsinsorbet med Manjari chokladcrème och pistagenötter

Orange sorbet with Manjari chocolate crème and pistachios

125:-

Lingonsorbet med färskostcrème och rosmarinsskola

Lingonberry sorbet with cream cheese crème and rosemary caramel

125:-

Klassiker

Avalon classics

Avalons räkmacka MSC 160g MSC räkor på hembakat maltbröd med majonnäs, ägg och citron

275:-

Avalons shrimp sandwich with 160g shrimps on homebaked malt bread with mayonnaise, egg and lemon

Gravad lax med dillstuvad potatis och hvomästarsås

255:-

Cured salmon with dill creamed potatoes and sweet mustard sauce

Caesarsallad med kycklingfilé, bacon, tomat, äpple och krutonger

245:-

Caesarsalad with chicken, bacon, tomato, apple and croutons

Hamburgare med färskost, karamelliserad lök, glaserat bacon, picklad rödlök, jalapeño och pommes frites

255:-

Burger with cream cheese, caramelized onions, glazed bacon, pickled onion, jalapeño and french fries

Huvudrätter Main courses

Grillad kejsarhatt med rötselleri, svampcrème, hasselnötter, svampbuljong och italiensk hösttryffel

265:-

Grilled king oyster mushroom with celeriac, mushroom mayonnaise, hazelnuts and truffles

Moules marinières smaksatt med Espelette peppar, vitløkskrutonger och pommes frites

285:-

Moules Marinières flavoured with Espelette peppers, garlic croutons and french fries

Smörstekt torskfilé med lättrokt, broccolipuré, friterad surdeg, jalapeñoölja och musselsås

345:-

Butter fried cod with broccoli puree, deep fried sour dough

Hjortinnanlår med jordärtskocka, brysselkål, björnbärsgelé och smörad kycklingsky

365:-

Grilled venison with jerusalem artichokes, brussel sprouts, blackberry gelé and chicken jus

Råbiff på oxinnanlår med svampmajonnäs, vattenlingon, silverlök och friterad rötselleri

325:-

Beef tartar with mushroom mayonnaise, lingonberries, onions, deep fried celeriac and french fries