

À LA CARTE



Förrätter

Kantarelltoast 149
Smörstekta kantareller serveras på Levainbröd med Västerbottenkräm toppat med Västerbottenost

Råbiff 159
på oxfilé med schalottenlök, kapris, tryffelkräm, syrligt grönt äpple, Parmesan och friterad potatis

Tomattartar 119
Hackad tomat, schalottenlök, basilika och vitlök. Toppat med fetaost och gräslök. Serveras med surdegbröd

Varmrätter

Oxkind 269
Bräserverad oxkind med potatispuré, svartvinbärssås, syrade kantareller, friterad jordärtskocka och tryffelsmör

Ankbröst 249
Stekt ankbröst med pumpapuré, stekt grönkål, rostad brysselkål, polkabeta, blåbärssås och friterad grönkål

Oxfilé 389
med potatisbakelse, konjakssås, ugnsbakad steklök och smörstekta sparris

Röding 279
Ångad röding med potatispuré, Sandefjordsås, syrat äpple, mâchesallad och Regnbågsrom

Risotto 229
Krämig risotto med sparris, Parmesan, skogschampinjon och rostad pank

Alltid hos oss på Statt

Köttbullar 259
med potatispuré, gräddsås, rårörda lingon och saltgurka

Pasta Alfredo 269
med pankopanerad kycklingfilé, grädde och Parmesan

Caesarsallad 199
med kyckling, romansallad, Caesardressing, friterad grönkål, Parmesan, vitlökskrutonger och bacon

Högrevsburgare 150 gram 169
med BBQ-sås, karamelliserad lök, cheddarost, bacon och krispsallad. Serveras med pommes frites och coleslaw

Kvällens Husman 179
Serveras tisdagar till torsdagar. Fråga oss vad som serveras idag

Desserter

Saffransglass 99
Vår egna saffransglass med mandelkrokant och syrlig björnbärssås

Klassisk Crème Brûlée 95
med knäckigt täcke av socker

Smörstekta kanelbulle 115
med vår egen vaniljglass och äppelkompott

Whisky tryffel 49
Chokladtryffel med smak av High Coast Berg

Kökets trerätters meny

Förrätt

Kantarelltoast
Smörstekta kantareller serveras på Levainbröd med Västerbottenkräm toppat med Västerbottenost

Varmrätt

Bräserverad oxkind
med potatispuré, svartvinbärssås, syrade kantareller, friterad jordärtskocka och tryffelsmör

Dessert

Klassisk Crème Brûlée
med knäckigt täcke av socker
499kr

Fråga oss gärna om allergener och köttets ursprung.