



S A V O Y

L U L E Å

400

*Living in Luleå for
us it is all about...*

LULEÅ 400 ÅR.

LAX MED INGEFÄRA, RÄDISA, GRÖNT ÄPPLE OCH CHILI

Tunt skuren lax infuserad med ingefära på ett krispigt tapiokachips, med MSG-picklad dillgurka, rädisa, grönt äpple, inlagd chili, vårlök, limezest och koriander.

Ginger infused salmon slices on a crisp tapioca chip, with MSG-pickled dill cucumbers, radish, green apple, pickled chili, spring onion, lime zest and coriander.

BETOR OCH MORÖTTER

Marinerade betor och morötter serverade med moln gjorda av Västerbottensost, brynt smör, senapskrasse, pepparrotolja och torkad palsternacka.

(L, VG, Ä) (Veganskt alternativ finns)

Marinated beetroots and carrots served with a Västerbotten cheese cloud, browned butter, mustard cress, horseradish aioli and dehydrated parsnip shavings. (L, VG, E) (Vegan option is available)

½ GRILL

Kvällens kött serveras med rödvinssås, gremolata, pommefrites, svartpepparemulSION och grillad tomat.

Tonights cut served with red wine reduction, gremolata, french fries and grilled tomato.

BLACK FOREST TACO

Bakad crêpe med variation på choklad, vaniljgrädde och likörmарinerade körsbär. **(G, L, V, Ä)**

Baked crêpe with a variation of chocolate, chantilly cream and Kirch soaked cherries. (G, L, V, E)



G - Gluten/Gluten
L - Laktos/Lactose
N - Nötter/Nuts
S - Skaldjur/Seafood
V - Vegan/Vegan
VG - Vegetarisk/Vegetarian
Ä/E - Ägg/Egg

ALLTID MED LOKAL FÖRANKRING.

Våra kokar åker länet runt för att hitta lokala råvaror av absolut högsta kvalitet. För oss är det viktigt att lyfta och samarbeta med aktörer i den nära sfären i allt vi gör. Vi berättar gärna mer om var din mat kommer ifrån så fråga oss gärna!