

FOOD

*Bra mat är grunden till
all genuin lycka.*

WELCOME!

From the two of us, the service team and kitchen staff we welcome you to a fun, fresh and interesting take on Northern dining. We use interesting flavours and techniques from around the globe whilst using as many local ingredients and suppliers where possible, as well as our own unique skill sets and eye for detail.

To bring to you what we like to call a little Nordic Funk to the table.

We recommend experimenting with a selection of our smaller courses and maybe one larger course in the middle to be able to sample some interesting combinations. We are not your standard eatery and push to offer you, our guest, the highest quality with the brightest smiles as you experience our vision, using fusion and a little science to produce what you will see in front of you this evening.

Many thanks for joining us on the start of your mini adventure, and feel free to come and say hej to us on the kitchen pass!

James Thompson & Pavlakos Merkouris
(Head Chef & Sous Chef)

S A V O Y
L U L E Å

S A V O Y
L U L E Å

www.hotellsavoy.se

S A V O Y
L U L E Å

NÅGOT LITET.

BETOR OCH MORÖTTER 95:-

Marinerade betor och morötter serverade med moln av Västerbottensost, brynt smör, senapskrasse, pepparrotolja och torkad palsternacka.
(L, Ä) (Veganskt alternativ finns)

GETOST 95:-

Krispigt panerad getost, serverad med sorbet på rödbeta, kikärtsnö, tunna flarn av chilisalami och kryddade lättstekta krispiga kikärter.
(G, L)

TRYFFELRISOTTO 110:-

Tryffelrisotto med granatäpple, fänkål och vattenkrasse. Serverad med nymalen svartpeppar och riven pecorino.
(L)

FISH ON CHIPS 115:-

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

RÅBIFF 2.0..... 125:-

Rökt råbiff på nötkött serverad med lökaska, syltad rödkål, marinerad shiitakesvamp, finhackad rödlök, rökt senap, granolja och krispiga svartrotsflingor.
(Veganskt alternativ finns)

TAKOYAKI 135:-

Torkade japanska räkor och nordiska grönsakspärlor serveras med kinesiskt teägg, Katsuobushi bonitoflingor, matcha-majonnäs, galangal och saltad rättika.
(G, Ä)

CRAB DOG 145:-

Rostad brioche fylld med aubergine, vit tryffel och rostad paprikasalsa toppad med kungskrabba, chili- och gräslöksmajonnäs, rökt paprika, gräslök och tärnade jalapeños.
(G, Ä)

DUMPLINGS PÅ OXSVANS 155:-

Dumplings fyllda med långkokt oxsvans serverade med gastrique på muscovado, persilja och pepparrotsskum, Västerbottensostsås och torkad palsternacka. Serverad med riven färsk pepparrot.
(G, L)

TATAKI 165:-

Tataki på ginmarinerad hjort med yzuskum, strimlad vårlök, gravad äggula, japansk majonnäs, lingonpulver och svart storkaviar. Gin från Norrbottens Destilleri.

NÅGOT STORT.

GRILL 1/2 OCH 1/1 159:-/300:-

Fråga personalen om kvällens urval. Serveras med rödvinssås, gremolata, pommes frites, svartpepparemulsion och grillad tomat.
(Ä)

RÖDING 2.0 225:-

Röding med champagnesås, saltvattenskum, rädisor, dill, krossad potatis, ärtskott, grillad sparris, citronaioli, jalapeñoolja samt tunna flarn av rökt paprika och saffran.

NÅGOT ATT DELA.

LOCAL HEROES 195:-

Ett urval av ost och chark från våra lokala leverantörer. Serveras med bröd, chutney, marmelad med mera. Varje vecka fokuserar vi på en av våra favoritleverantörer. Vem är det denna vecka?
För två personer

TOMAHAWK STEAK 695:-

Tomahawk steak serverad med gremolata, rödvinssås, pommes frites, tomat- och chilichutney och ängssyra.
För två personer



BORDSLAMPA 1 950:-

Cocktail by Francesc Vilaró
Finns i oliv, svart och vit

*Lampfoten är enfärgad, vårt fina mönster finns tyvärr bara på den illustrerade versionen.

NÅGOT SÖTT.

GELATOPLANKA 99:-

Ett urval av husets gelatos med intressanta och ofta oväntade smaker.
(L, VG, Ä)

LÄGG TILL ELLER NJUT AV EN SMAK 39:-

PIZZ-OOKIE 119:-

Nybakad kakdeg med vit chokladgelato, smörkola- och chokladsås, skoösbär och krossad honungskaka. Serveras med en varm chokladbomb fylld med minimarshallows.
(G, L, V, Ä)

BLACK FOREST TACO 135:-

Bakad crêpe med variation på choklad, vaniljgrädd och likörmarinerade körsbär.
(G, L, V, Ä)

PEAR AUNN PEAR 135:-

Päron pocherat i vitt vin och apelsin, fyllt med päronmousse och serverat med clementinsås, flytande syrlig körsbärsgelé, mandelcrisp, rostade minimaränger och spunnet socker.
(N, V) (Veganskt alternativ finns)

SORBET 49:-

Fråga din servitör efter veckans smaker.
(VG)

TRYFFEL 39:- **(L, V)**

G - Gluten
L - Laktos
N - Nötter
S - Skaldjur
V - Vegetarisk
VG - Vegan
Ä - Ägg

ALLTID MED LOKAL FÖRANKRING.

Våra kockar 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!