

## MINDRE RÄTTER

### ♦ ANKA ..... 175:-

Ankbröst, höstsuccotash, pepparrotsemulsion och puré på gröna ärtor. Serveras med pancetta och portvins- och plommonsås.

### ♦ OXSVANSDUMPLINGS ..... 155:-

Oxsvansdumplings, gastrique på muscovado, Västerbottenostsås. Serveras med persilje- och pepparrotsskum, torkad palsternacka och färsk pepparrot.

### ♦ GETOST MED RÖDBETSSORBET ..... 115:-

Pankopanerad getost, rödbetssorbet, flarn av chilisalami och maraschinoreduktion. Serveras med friterade kikärtor och kikärtssnö.

### ♦ FISH ON CHIPS ..... 115:-

Lax, ingefära, syltad dillgurka, grönt äpple, citronemulsion och koriander. Serveras på ett chips av tapioka.

### ♦ MAKRILL & GURKA ..... 135:-

Makrillfilé, relish på syltad gurka, dashisoppa, krispig potatis och puder på kärnmjöl.

### ♦ GNOCCHI ..... 125:-

Gnocchi, guanciale, potatis- och salviatulle, gröna ärtor, sauté på körsbärstomater och basilikaolja.

## STÖRRE RÄTTER

### ♦ RÖDING ..... 225:-

Röding, krossad potatis och grillad sparris toppat med saltvattenskum. Serveras med champagnesås, citronaioli, jalapeñoolja och ett saffransflarn.

### ♦ PORTOBELLO STEAK ..... 159:-

Bakad portobellosvamp, kantareller, halstrad sparris, kolgrillad lök och torkad tomat. Serveras med potatispuré, kambu dashi och chimichurri.

### ♦ KVÄLLENS GRILL ..... 289:-

Kockens val av grillat kött, chimichurri och rostad tomat. Serveras med pommes frites, svartpepparemulSION och rödvinsås. *Se vår griffeltavla eller fråga personalen för mer information.*

### ♦ KOREANSKA SMÅRÄTTER ..... 215:-

- ♦ Onigiri med svamp
- ♦ Sticky broccoli med koreansk BBQ-sås
- ♦ Sojamarinerade shiitakesvampar
- ♦ Karamelliserad sötpotatis (Goguma Mattang)

### ♦ KVÄLLENS FÅNGST

Kockens val av fisk med tillbehör. *Se vår griffeltavla eller fråga personalen för mer information.*  
**Tillgång varierar.**

Många av våra rätter serveras så att det ska vara lätt att kombinera och att dela upplevelsen med varandra. Fråga vår personal om hjälp.

### ♦ BLANDAD GRILL ..... 799:-

Kockens val av grillat kött, fläskkotletter, kycklingfilé och Västerbottenost- och jalapeñokorv. Serveras "share style" med chimichurri, pommes frites, chutney, gremolata, svartpepparemulSION och rödvinsås.

**För 2 personer**

### ♦ TOMAHAWK STEAK ..... 695:-

Tomahawk steak med gremolata och tomat- och chilichutney. Serveras med pommes frites och rödvinsås.

**För 2 personer**

## SÖTA RÄTTER

### ♦ PIZZ-OOKIE ..... 115:-

Nybakad kakdeg i gjutjärnspanna med vit chokladgelato, kolasås och skogsbärskompott. Serveras med en varm chokladbomb med marshmallows.

### ♦ GELATOPLANKA ..... 99:-

Ett urval av kockens (ofta märkliga) egenkomponerade smaker av gelato.

### ♦ GELATO ..... 35:-

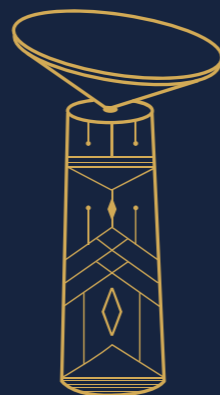
En kula gelato. Fråga personalen efter kvällens smaker.

### ♦ SORBET ..... 45:-

En kula sorbet. Fråga personalen efter kvällens smaker.

### ♦ PUMPAPANNACOTTA ..... 105:-

Pumpapannacotta smaksatt med chai, bourbon- och kanelinfuserad lönnsirap, malda kokosflarn och rostade valnötter.



### ♦ BORDSLAMPA ..... 1 950:-

Cocktail by Francesc Vilaró  
**Finns i oliv, svart eller vit**

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

# BARMENY

*Beers and bites or wine with sides?  
We got you covered.*

## SERVERING FRÅN KL 12:00

### ♦ RÅBIFF 2.0 ..... 145:-

Lättrökt råbiff, granskottsolja, marinerad shiitakesvamp, syltad rödkål och rökt senap. Serveras med lökaska och krispig svartrot.

### ♦ RÅBIFF PÅ MOROT ..... 145:-

Lättrökt lila morot, granskottsolja, marinerad shiitakesvamp, syltad rödkål och rökt senap. Serveras med lökaska och krispig svartrot.

### ♦ TOMINO BOSCAIOLO BURGARE ..... 145:-

Rostad brioche, burgare på svenskt nötkött, Tominoost lindad i rökt späck, tomatchutney och syltad lök. Serveras med pommes frites.

### ♦ ZUCCHINIBURGARE ..... 145:-

Rostad brioche, bakad zucchini, Tomino ost, tomatchutney och syltad lök. Serveras med pommes frites.

### ♦ WINGS ..... 95:-

Kycklingvingar, koreansk BBQ-glaze, salladslök och sesamfrön. Serveras med en dip på blåmögelost och selleristavar.

### ♦ CORNICHONS ..... 65:-

Cornichons friterade i ölsmet med pepparrotsemulsion.

### ♦ HÖSTSALLAD ..... 95:-

Sallad med rostad sötpotatis, grönkål, ruccola, äpple, granatäpple och pumpafrön. Serveras med parmesan och lönnsirapvinegrette.  
**Veganskt alternativ finns.**

### ♦ ATOMIC MAC 'N' CHEESE ..... 75:-

Savoys variant av Mac 'n' Cheese. Serveras med extra krispig bacon och hackade jalapeños.  
**Vegatariskt alternativ finns.**

### ♦ ROM OCH CHIPS ..... 125:-

Kockens val av fiskrom med crème fraîche och rotfruktschips. Fråga personalen efter dagens rom.

## 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!

# 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](http://www.hotellsavoy.se)

S A V O Y

L U L E Å

HÖSTMENY

