



S A V O Y

L U L E Å

400

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

♦ **RÅBIFF 2.0** **145:-**

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

Beef tartar 2.0

Smoked raw beef, spruce oil, marinated shiitake, pickled red cabbage and smoked mustard. Served with onion ash and crispy black root.

♦ **KVÄLLENS GRILL** **289:-**

Kockens val av grillat kött, chimichurri och rostad tomat. Serveras med pommes frites, svartpepparemulSION och rödvinssås.

Se vår griffeltavla eller fråga personalen för mer information.

Grill of the night

Chef's choice of grilled meat, chimichurri and roasted tomato. Served with french fries, black pepper emulsion and red wine sauce.

Check our black board or ask the staff for the cut of the evening.

♦ **GELATOPLANKA** **99:-**

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

Gelato board

Chef's (often peculiar) choice of homemade gelato.



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!