

FÖRRÄTTER

SVENSK LUFTTORKAD FLÄSKKARRÉ 175

Serveras med 1en pumpapuré, brysselkål, rostade valnötter, toppas med lokalproducerad honung från Grinnemo

(nötter, mjölkprotein, citrus)

COMTÉ & KRONÄRTSKOCKA TARTLETT 165

Spröd tarlett fylld med krämig kronärtskockscrémé, tryffel, riven comté. Garnerad med sultanrussin och en frisk touch av äppelvinäger

(gluten, laktos, ägg)

RÅGBRÖD & FRYKENRÖRA 175

Kräftor, regnbågsrom med majonnäs, äpple, citron på saftigt rågbröd

(skaldjur, ägg, senap, gluten, citrus, fisk, mjölkprotein)

HUVUDRÄTTER

HJORT PICANHA 335

Bräserad endivesallad, körsbärskokta senapsfrön och rödbetskrudite. Serveras med potatiskaka smaksatt med Västerbottensost samt skysås

(mjölkprotein, senap)

SEJRYGG 335

Sammetslen sandefjordsås, hummerolja, vinkokt fänkål & kronärtskocka, spenat, bakad rödlök och potatis

(fisk, mjölkprotein, skaldjur)

STEKT KUNGSMUSSLING 275

Friterad risotto, gräddkokt savoykål med smak av citron, picklade säsongsgroänsaker och pecorinost

(mjölkprotein, gluten, citrus, ägg)

VINPAKET

LILLA VINRESAN 295

Ett vin till kvällens början och fylligare & ett elegant till huvudrätt. (2 glas vin)

SELMA'S VINRESA 395

Bubblande välkomst i glaset, följt av vin till förrätt och huvudrätt, utvalt med omtanke och harmoni. (3 glas vin)

STORA VINRESAN 495

Bubblande välkomst i glaset, följt av vin till förrätt och huvudrätt, och avslutas med en söt avslutning (4 glas vin)

SMAKENS RESA | ALKOHOLFRI 259

Ett varsamt utvalt alkoholfritt paket, bubblande välkomst i glaset, följt av vin till förrätt och varmrätt. (3 glas vin)

CHEF'S CHOICE

749

LÖJROMSTOAST 259

Löjrom från Bottenviken på rostad brioche, vispad smetana, rödlök, dill avrundad med frisk citron

(fisk, ägg, citrus, gluten, mjölkprotein)

GRILLAD RYGGBIFF 389

Grönpepparsås, fyllda champinjoner, lardo, riven gruyere, friterad krispig potatis, rödvinsbräserad roscofflök & romanesco

(mjölkprotein, senap)

CREMÉ BRÛLÉE 129

Klassisk brüléepudding med äkta bourbon vanilj & knäckigt tunt lager socker

(ägg, mjölkprotein)

DESSERTER

CHOKLAD & PEKANNÖT 135

Björnbärsbavaroise, chokladcrémé, lönnssirap, rostade pekannötter, brynt smör med krispiga chokladkrutonger

(mjölkprotein, gluten, nötter, ägg)

PÄRON & KARDEMUMMA 135

Vanilj & romfuktad sockerkaka, citrusskotta päron, kardemummacrémé

(ägg, mjölkprotein, gluten, citrus, nötter)

CREMÉ BRÛLÉE 129

Klassisk brüléepudding med äkta bourbon vanilj & knäckigt tunt lager socker

(ägg, mjölkprotein)

OSTAR 159

2 sorters ostar från svenska gårdsmejerier med fruktig marmelad och knäprigt knäcke

(gluten, laktos, citrus, sesam)

CHOKLAD & TRYFFEL 89

En söt avslutning - fråga personalen vad som erbjuds idag

Smak | SELMA *spa*