

ALLTID PÅ BYGDEN.

S = Sallad **W** = Wrap

Åkerns guld

Gotlandslinser, gråärter, friterade kikärter & harissadressing blandas med torkade tranbär, mynta, koriander, persilja, granatäpple, rostade frön, rökta mandlar, gurka & massor av krispig sallad.

S 135 kr **W** 125 kr

Geten är lös

Bakad gulbeta tillsammans med chevréost, rotselleri, morot, äpple & honung- och dijon-vinegrette. Massor av krispig sallad, hyvlad polkabeta samt rostade frön, hasselnötter & mandel.

S 139 kr **W** 125 kr

Naalta het

Svensk kyckling, koriander & jalapeno-caesar-dressing. Rostad majs, krossade majschips, massor av krispig sallad samt strimlade rotsaker.

S 139 kr **W** 129 kr

Öster om bygden

Picklad rödlök & Ginger-scallion-dressing. Massor av krispig sallad, strimlade rotsaker, salladslök, svarvad rättika & Furikake.

Kyckling **S** 149 kr **W** 129 kr

Räka **S** 165 kr **W** 139 kr

Tofu **S** 135 kr **W** 125 kr

Bygdens signatur

Caesardressing, parmesan & tärnat äpple. Massor av krispig sallad, strimlade rotsaker & krutonger.

Kyckling **S** 149 kr **W** 129 kr

Regnbågslax **S** 165 kr **W** 135 kr

SÄSONGENS.

Drivis

Helbakad rotselleri, strimlad stjälselleri, äpple och grovkornig dijonaise. Regnbågslax från Piteå, massor av krispig sallad, strimlade rotsaker, riven västerbottensost, saltrostade valnötter & hasselnötter samt picklad rotselleri.

S 162 kr **W** 135 kr

Solsemester

Friterat vildris, rostat sesamfrö, svensk kyckling & gochujangdressing. Massor av krispig sallad, strimlade rotsaker, rostad morot samt äpple.

S 155 kr **W** 135 kr

Pumpanoja

Rostad, picklad & svarvad pumpa tillsammans med russin, fetaost, persilja och gomadare dressing. Hyvlad morot, massor av krispig sallad, strimlade rotsaker. Toppas med rostade kärnor & frön.

S 139 kr **W** 129 kr



ALWAYS LOCAL.

S = Salad **W** = Wrap

Åkerns guld

Gotland lentils, grey peas, crispy fried chickpeas & harissa dressing mixed with dried cranberries, mint, coriander, parsley, pomegranate, roasted seeds, smoked almonds, cucumber & plenty of crisp salad.

S 135 SEK **W** 125 SEK

Geten är lös

Baked golden beetroot with chèvre cheese, celeriac, carrot, apple & honey-Dijon vinaigrette. Plenty of crisp salad, shaved candy beets, roasted seeds, hazelnuts & almonds.

S 139 SEK **W** 125 SEK

Naalta het

Swedish chicken, coriander & jalapeño Caesar dressing. Roasted corn, crushed corn chips, plenty of crisp salad & shredded root vegetables.

S 139 SEK **W** 129 SEK

Öster om bygden

Pickled red onion & ginger-scallion dressing. Plenty of crisp salad, shredded root vegetables, spring onion, spiralized daikon & furikake.

Chicken **S** 149 SEK **W** 129 SEK

Shrimp **S** 165 SEK **W** 139 SEK

Tofu **S** 135 SEK **W** 125 SEK

Bygdens signatur

Caesar dressing, Parmesan & diced apple. Plenty of crisp salad, shredded root vegetables & croutons.

Chicken **S** 149 SEK **W** 129 SEK

Rainbow trout **S** 165 SEK **W** 135 SEK

SEASONAL.

Drivis

Whole-roasted celeriac, shredded celery, apple, and coarse-grain Dijon aioli. Rainbow trout from Piteå, plenty of crisp salad greens, shredded root vegetables, grated Västerbotten cheese, salt-roasted walnuts & hazelnuts, and pickled celeriac.

S 162 SEK **W** 135 SEK

Solsemester

Fried wild rice, toasted sesame seeds, Swedish chicken & gochujang dressing. Plenty of crisp salad greens, shredded root vegetables, roasted carrot, and apple.

S 155 SEK **W** 135 SEK

Pumpanoja

Roasted, pickled & shaved pumpkin with raisins, feta cheese, parsley, and goma dare dressing. Shaved carrot, plenty of crisp salad greens, shredded root vegetables. Topped with roasted kernels & seeds.

S 139 SEK **W** 129 SEK

