

# INNEFICKAN

restaurang & bar

## Kvällens 5-rätters avsmakningsmeny 585kr

Ett urval av rätter från vår meny, kan kompletteras med ett matchande vinpaket.

Serveras endast till samtliga vid bordet.

### Förrätter

#### Soppa 112kr

Innefickans klassiska svampsoppa serveras med en Canneloni fylld av varmrökt röding, cognac och svamp.

#### Biff 135kr

Sotad biff från Jämtlandsgården i tunna skivor toppad med currydressing och barbecuedressing. Svartpepparchips och rostad lök.

#### Lax 129kr

Carpaccio av Lax från Norge penslad med limeolja. Toppad med papayaslaw och potatisstrips.

#### Löjrom 189kr

Klassiska ryska blinplättar toppad med löjrom från Kalix, citron och västerbottenostdressing, hackad rödlök och dillvinegrette.

## Varmrätter

Röding 237kr

Röding från Landön på "Jämtlandsvis" vid citron och chevrestomp.  
Friterad purjolök och nyponsky.

Fisksoppa 219kr

Krämig fisksoppa "red & white" med blandade fisk och skaldjur,  
Citron och olivoljekokt potatis från Rödön samt örtrutong.

Ren 287kr

Svartpepparbakat reninnalår från Funäsdalen vid syltad shitakes-  
vamp  
och smörglaserade lökar , krispig potatis och rökt sidfläsksrulle  
samt lingonsås.

Oxe 275kr

Grillad oxfilé "Provencale" från Jämtlandsgården, timjanbakade  
plommontomater  
med parmesanostspån på råstekt potatisterrine. Örtsky och  
vitlökssmör därtill.

Lamm 245kr

Apelsin och limemarinerad lammytterfilé på grillad palsternacka,  
kronärtskockspuré,  
torkade oliver och confiterad tomat, samt sås på rostad vitlök och  
rosmarin.  
Rostad färskpotatis.

Majskyckling 199kr

Citrongräsgrillad majskyckling på aprikos och äppelcouscous,  
ingefärssky samt rostad färskpotatis. Rostade cashewnötter.

## Efterrätter

Crème brûlée 85kr

Crème brûlée med smak av apelsin.

Chokladbit toppad med apelsinkrokantmousse, passionsfrukt

Hallon 75kr

Hallonbavaroise med smulor, citronkräm och hallonsås och lakrits

Glass 85kr

Glassbomb "au four" med smak av hjortron och blåbär, sockerstekt sockerkaka, björnbär och creme anglais.

Ost 85kr

Ostparfait gånger två från lokala osttillverkare med bränd honung från Österövsjö och Husåknäcke

Tryffel 29kr

Chokladtryffel gjord på Valrhona choklad

Innefickans trippel 115kr

Choklad tryffel, Diplomático rum och dubbel espresso