
Hybris omakase

Varje kväll erbjuder vi en avsmakningsmeny med sex rätter.

Vi avslöjar inte meny i förväg, så låt dig bli överraskad.

Naturligtvis har vi ett spännande dryckespaket!

Mat 725

Dryckespaketet är dagsanpassat och har olika priser från dag till dag.

Fråga för dagspris

Måste beställas av minst två i sällskapet

SNACKS

Friterade marconamandlar 65

Deep-fried marcona almonds

Marinerade oliver 65

Marinated olives

Tryffelpopcorn 85

Truffle popcorn

Friterad Potatis - Aioli & Parmesan 85

Deep-fried Potato - Aioli & Parmegiano

FÖRRÄTTER / STARTERS

Confiterad portabello 125

Rostad moröt, krasse & kålbuljong

Portabello confit

Roasted carrot, cress & cabbage broth

Bakad torsk & pilgrimsmussla 140

Miso, soya & friterat rispapper

Oven baked cod & scallops

Miso, Soy & Deep fried Rice paper

Potatis & västerbottenskräm 135

Löjrom, lök, friterad jordärtsskocka

Cold potato & västerbottensost cream

Bleak roe, leeks, deep-fried jerusalem artichoke

Isterband 135

Gräddkockt spetskål, rödbeta & rivet fryst äpple

Isterband (smoked swedish sausage)

Cream cooked cabbage, red beetroot & frozen apple

Vid allergier, fråga personalen

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Bakad blomkål 235

Svamp, primörer, morot, valnötter & brynt smör

Oven Baked Cauliflower

Mushroom, Primeurs, carrot, walnuts & browned butter

Halstrad fjällröding 275

Potatispuré, arenkha kaviar, rotsaks & citrongräsbuljong

Seared Arctic char

Potato puré, arenkha caviar, root & lemongrass broth

Smörstekt reninnanlår 285

Rotsaksstomp, lingon & persiljerot

Reindeer

Mashed roots, lingonberries & parsley root

Veckans lokala

Varje vecka erbjuder vi en ny lokal meny.

Vår ambition är att hitta de bästa råvarorna från Västernorrland och de närliggande fjällen.

Vi tillagar det med kärlek och gastronomiska hantverkstraditioner i tre serveringar.

Se pris på svarta tavlan.

ALLTID PÅ HYBRIS / VÅRA KLASSIKER

Fiskgryta 285

Torsk, röding, pilgrimsmussla & aioli

Fish stew

Arctic Char, Cod, scallops & aioli

Råraka 240

Skagenräkor, löjrom, syrlig grädde, rödlök, pepparrot & dill

Potato pancake

Skagen shrimps, bleakroe, sour creme, red onion, horseradish & dill

Långbakad oxkind 250

Potatispuré, tryffel och rödvinssås

Slow cooked ox cheeks

Potato puré, truffle & red wine sauce

DESSERT

Choklad 110

Choklad, havtorn, kaksmulor & hallonsoppa

Chocolate

Chocolate, Sea buckthorn, cookie crumbles & raspberry soup

Crème brulée 95

Hallon & blåbär

Crème brulée

Raspberry & blueberries

Bakad ost 135

Hjortronmylta & friterad Persilja

Baked cheese

Cloudberry & deep fried parsley

Ostar Dagspris

Varierat lokalt utbud

Cheese

Locally produced cheeses

Chokladtryffel 30

Chocolate Truffle

E.T.C 120

Espresso, tryffel & VSOP Remy Martin Cognac

E.T.C

Espresso, chocolate truffle & VSOP Remy Martin Cognac

KAFFE / THE

Bryggkaffe 28

Espresso Enkel 25/Dubbel 35

Capuccino 39

The 28