

**B R Y G G A R G A T A N**

## FÖRRÄTTER

getost  
♥  
tomat

139

Semitorkade cocktailtomater, gazpacho, rostade pinjenötter, örtrutonger, och getostglass.

## SVAMPTRIO • 159

Svart trumpetsvamp, ostronskivling och Karl - Johansvamp i olika texturer. Serveras med friterad svartrot och jordärtskockskräm.

## KALIXLÖJROM

Serveras med dillvåfla, crème fraîche, schalottenlök och citron.

20g löjrom • 219  
40g löjrom • 299

Toast  
skagen

169

Med handskalade, MSC-märkta räkor. Serveras på smörstekt, isländskt rågbröd.



## HUMMERTACO • 169

Hummersallad kryddad med chili och koriander. Serveras med krasse, hummermajonnäs och friterad okra.

RÖKTA  
räkor

139\*

1/2  
HUMMER

199\*

\* Serveras med bröd och aioli

Jon Oskars  
Kött MACKA!

189

Smörstekt tryffelbröd, tryffel- och jordärtskockskräm, tunt skivad Karl-Johan gravad ryggbiff från Strömsholm, brynt smör och syltad lök.

## HALV/HEL PORTION

RÅBIFF • 179/289\*  
(KÖTT FRÅN STRÖMSHOLM)  
Smaksatt med kapris, senap, lök, äggula och dragonkräm.

MOULES MARINÈRE • 169/279\*  
Grädd- och vinkokta blåmusslor.

\*Huvudrättsportioner serveras med smörslungade pommes frites.

## HUVUDRÄTTER

rotselleri ♥

229

Semitorkad och kolgrillad rotselleri. Serveras med friterad rotselleri, rotsellerikräm och chimichurri.

## KOLGRILLAD SALLAD

229

Serveras med gravat älginnanlår, syrad grädd, silverlök och rökt äggula

229

Serveras med Tomme de Chèvre toppad med honung från Bodan, torkade rödbetor, rostade solroskärnor och örtrutonger.

BURGARE

199

Burgare på kött från Strömsholm. Serveras med Västerbottensost-bröd, cheddarost, marinerad gurka, tomat, friterad purjolök och svart vitlöksmajonnäs. + pommes.

FINNS ÄVEN VEGETARISK!

## YAKITORI • 229

Kolgrillade kycklingspett på lårfile. Serveras med semitorkad rotselleri, friterad rotselleri, rotsellerikräm och teryiakisås.



**grillad laxfilé • 249**

Petit pois, smörslungad färskpotatis, rädisa och grillad gräddsås

**SESAMSTEKT TONFISK • 319**

Ljummen sallad med pak choi, Puy linser, mango och färska grönsaker. Serveras med chilimajonnäs.

**ENTRECÔTE**

319

Serveras med semitorkad tomat, grillad salladslök, gräddkokt svartrot, smörslungad pommes frites och bearnaisesås

**oxfilé**

399

Serveras med smörstekt sparris, king oyster svamp, glacerad silverlök och rödvinssås.

**Lamm**

349

Lammytterfilé. Serveras med ramslökspesto, hasselnötter, spetskål, ramslökskapis och rödvinssky med rosmarin och vitlök.

**smörslungad  
pommes frites**

• 29 •

**DESSERTER**

**Choklad  
FONDANT**

119

Serveras med hallonglass

**TAHITI-VANILJKRÄM**

109

Serveras med bovetekaka, rostad bovete, färska bär och vanilglass

**passionsfruktsorbet • 99**

Kokosfudge, kokoskräm och rostad kokos. Mjök- och glutenfri!

**rabarber**

99

Inkokt rabarber, brynt smör crumble och kardemummaglass

**CHOKLADTERINNE**

59

Mörk- ljus- och vit chokladtryffel



RÄTTERS

**SOMMAR  
meny**

499

**TOAST SKAGEN**

•

**ENTRECOTE**

•

**CHOKLADFONDANT**

**Lyxigt vinpaket**

**399**



**SURPRISEMENY**

**KOCKARNAS VAL**

Totalt tio olika rätter.  
799kr/person\*

*\*Måste beställas av samtliga  
i sällskapet*

Menyn serveras "family style" på ett avslappnat sätt med flera rätter i taget och presenteras löpande vid bordet. Många av rätterna kommer på större fat för gästerna att ta för sig från själva.

Pris inklusive fyra  
väl utvalda  
kvalitetsviner: 1299kr

<p>VIN PÅ GLAS</p> <p><i>Champagne</i></p> <p>NV GONET MEDEVILLE • 145 Chardonnay / Pinot Noir / Pinot M.</p>	 <p><b>2016 S DE SERVANS • 119</b> Domaine Servans Grenache, Syrah RHÔNE, FRANKRIKE</p>	<p>ÖL</p> <p><b>PITEÅ BRYGGERI</b></p> <p><b>SAISON DE PITEÅ • 99</b> Frisk och fräsch öl med tropiska och norrländska smaker.</p>
<p><i>cremant</i></p> <p>DOMAINE CHANCELLE • 120 Chenin Blanc, Chardonnay, Grolleeau</p>	<p><b>2015 PINOT NOIR • 139</b> Franz Weinger 100% Pinot Noir SOPRON, UNGERN</p>	<p><b>BELGO WIT • 99</b> Lättdrucken, somrig veteöl.</p>
<p>VITT VIN</p> <p><b>2017 MUSCADET • 119</b> <b>SEVRE ET MAINE SUR LIE</b> Domaine de la Vinconniere 100% Melon de Bourgogne LOIRE, FRANKRIKE</p>	<p><b>2014 PEU MULEAU • 139</b> Domaine de La Chevalerie 100% Cabernet Franc LOIRE, FRANKRIKE</p>	<p><b>BELGO TWIN • 99</b> Smakrikt öl med maltsötma och toner av russin, kola och nougat.</p>
<p><b>2018 CAN PERITXO • 129</b> Suriol 100% Parellada PENEDES, SPANIEN</p>	<p><b>2017 LANGHE NEBBIOLO • 149</b> Massimo Rivetti 100% Nebbiolo PIEMONTE, ITALIEN</p>	<p><b>SILVER STOUT • 99</b> Krämig och mjuk stout bryggd med sju olika maltsorter. OBS: Innehåller mjölksocker</p>
<p><b>2016 JONAS BLANC • 139</b> Domaine Servans Grenache Blanc, Viogner RHÔNE, FRANKRIKE</p>	<p><b>2015 ST EMILION • 179</b> <b>GRAND CRU</b> Chateau Cheval Brun Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc BORDEAUX, FRANKRIKE</p>	<p><b>UNIQUE HAVTORN • 119</b> UNDERBAR Saison som fått jäsa med havtorn. Frisk och fräsch med massa smak.</p>
<p><b>2015 RIESLING CHARTA • 149</b> Weingut Jakob Jung 100% Riesling RHEINGAU, TYSKLAND</p>	 <p><b>MOSCATO D ASTI • 89</b> Massimo Rivetti 100% Moscato PIEMONTE, ITALIEN</p>	<p><b>FERMENTERIET</b></p> <p><b>SAISON • 99</b> Fruktigt och kryddigt med härlig syra. Lättdrucken sommaröl.</p>
<p><b>2017 SANCERRE • 159</b> Domaine Raimbault 100% Sauvignon Blanc LOIRE, FRANKRIKE</p>	<p><b>RECIOTO DELLA VALPOLICELLA • 99</b> Azienda San Rustico Rondinella, Molinara, Corvina VENETO, ITALIEN</p>	<p><b>IPA • 99</b> Balanserad beska med tydlig humlearom.</p> <p><b>DUBBEL IPA • 99</b> Kraftig maltighet och tydlig humlesmak. Smakrikt!</p> <p><b>BLACK IPA • 99</b> Rostad malt och stora mängder fruktigt humle.</p>
<p><b>2015 RIESLING • 179</b> <b>BILDSTOECKLE</b> Domaine Bannwarth 100% Riesling ALSACE, FRANKRIKE</p>		<p><b>SKELLEFTEÅ BRYGGERI</b></p> <p><b>BACKENS LAGER/ALE • 79</b></p> <p><b>KALLHOLMEN LAGER/ALE • 89</b></p> <p>Fler ölsorter finns i vår stora lista.</p>