

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

FÖRRÄTTER

CARPACCIO • 139

på torkad rödbeta.
Serveras med getost
och fermenterade lingon.



KANTARELLMACKA • 159

Serveras på ett smörstekt bröd,
med kantarellkräm, syltad lök och
fermenterade lingon.

TONFISKTARTAR

• 179

Råmarinerad tonfisk kryddad
med chili, ingefära och koriander.
Serveras med soyamajonäs
och wasabipärlor.

BLÅBÄRSGRAVAD REN • 159

Serveras med syltade kantareller, syrad
grädde, picklade blåbär,
gulbeta och ramslöksskapis.

KALIXLÖJROM

Serveras med dillvåffla,
crème fraîche, schalottenlök
och citron.

229kr

HALV/HEL PORTION



TOAST SKAGEN

• 149/249*

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



RÅBIFF

• 149/249*

Smaksatt med kapris, senap,
lök, äggula och dragonkräm.

moules marinière

• 149/249*

Grädd- och vinkokta blåmusslor.

*Huvudrättspportioner serveras
med smörslungade pommes frites.

HUVUDRÄTTER

ankbröst

• 279

Ankbröst glacerat med honung
från Bodan. Serveras med
västerbottensosttrisotto
och apelsinsås.

KALVENTRECÔTE • 329

Serveras med kalvbräss,
persiljerot, torkad rödbeta
och kalvsky.

OXFILE

• 399

Grillad norrländsk oxfilé.
Serveras med tryffelrostad
blomkål, bakad jordärtskocka
och tryffelsås.

RÅDJURS innanlår

• 349

Serveras med rostad rotselleri,
färskostkräm, syltade kantareller,
svartkål och portvinsås.

HUVUDRÄTTER

SKALDJURS risotto

• 279

Serveras med handskalade räkor, blåmusslor, vitlöksbröd och aioli.



CONFITERAD RÖDING (FRÅN MALGOMAJ)

• 269

Serveras med somrig potatissallad, sojahollandaise och färska örter.

Piggvar

• 349

Smörstekt piggvar serverad med blomkål i olika texturer och brynt smörsås.

TRYFFELROSTAD BLOMKÅL

• 229

Serveras med glacerad lök, bakad jordärtskocka och tryffelsås.

SMÖRSLUNGADE POMMES FRITES

• 29

DESSERTER



VARMA HJORTRON • 119

Serveras med skrabelucker och vaniljglass smaksatt med honung från Bodan.

KARAMELLISERAT ÄPPLE • 99

Serveras med mandelglass, torkade äpplen och äppelpurée.

Blåbär

• 99

Älgörtsglass, blåbär och torkad filmjölk.

CHOKLAD FONDANT

• 119

Serveras med hallonglass och marängar.

CHOKLADTERRINE • 59

Mörk, ljus och vit chokladtryffel.

KOCKARNAS VAL

"SURPRISEMENY"

Tio rätter,
fyra serveringar
(måste beställas av
samtliga i sällskapet)

• 795

VINPAKET
fyra viner matchade
mot rätterna:
• 500

EXKLUSIVT VINPAKET
• 800

VINPROVNING MED SARAH

BUBBEL • 495

14/11 kl. 15

26/12 kl. 15

8/1 kl. 16

22/1 kl. 16

CHAMPAGNE • 595

14/2 kl. 15

CHARDONNAY • 495

16/1 kl. 15

ITALIENSKA RÖDA • 495

31/10 kl. 15

12/12 kl. 15

13/2 kl. 15

20/2 kl. 15

FRANSKA RÖDA • 495

9/1 kl. 15

MAT OCH VIN I
KOMBINATION* • 995

*sex små rätter, sju olika viner

17/10 kl. 15

28/11 kl. 15

23/1 kl. 15

30/1 kl. 15

6/2 kl. 15

VIN PÅ GLAS

Champagne

NV FENEUIL POINTILLARD • 145
Chardonnay / Pinot Noir / Pinot M.
CHAMPAGNE, FRANKRIKE

cremant

CREMANT DE LOIRE • 120
Chenin Blanc, Chardonnay, Grolleeau
LOIRE, FRANKRIKE

VITT VIN

2019 PICPOUL DE PINET • 119
Domaine de Bellemare
Picpoul
LANGUEDOC, FRANKRIKE

2018 RIESLING NATURE • 149
Charles Frey
Riesling
ALSACE, FRANKRIKE

2018 SIRUELL • 159
Can Xanet
Giró Ros, Muscat, Premsal
MALLORCA, SPANIEN

2017 CHINON • 179
LA PART DES ANGES
Chenin Blanc
LOIRE, FRANKRIKE

KVÄLLENS VIN
Varierar från kväll till kväll.
Fråga din servitör.



2018 BARBERA D'ASTI • 119
Olim Bauda
Barbera
PIEMONTE, ITALIEN

2017 ROSSO MONFERRATO • 149
Bussi Piero
Nebbiolo
PIEMONTE, ITALIEN

2019 PETIT NICOLAS • 159
Nicolas Perrault Maranges
Pinot Noir
BOURGOGNE, FRANKRIKE

2015 ST. EMILION GRAND CRU • 179
Clos de Menuts
Merlot, Cabernet Sauvignon
BORDEAUX, FRANKRIKE

KVÄLLENS VIN
Varierar från kväll till kväll.
Fråga din servitör.



PACHERENC DU VIC-BIHL • 99
Labranch Laffont
Petit Manseng, Gros Manseng
SUD OUEST, FRANKRIKE

2007 PINOT GRIS
Selection de grain nobles • 149
Bannwarth
Pinor gris
ALSACE, FRANKRIKE



PITEÅ BRYGGERI

SAISON DE PITEÅ • 99
Frisk och fräsch öl med tropiska
och norrländska smaker.

BELGO WIT • 99
Lättdrucken, somrig veteöl.

BELGO TWIN • 99
Smakrikt öl med maltsötma och
toner av russin, kola och nougat.

SILVER STOUT • 99
Krämig och mjuk stout bryggd
med sju olika maltsorter.
OBS: Innehåller mjölksocker

UNIQUE HAVTORN • 119
UNDERBAR Saison som fått jäsa
med havtorn. Frisk och fräsch med
massa smak.

FERMENTERIET

SAISON • 99
Fruktigt och kryddigt med härlig
syra. Lättdrucken sommaröl.

IPA • 99
Balanserad beska med tydlig
humlearom.

DUBBEL IPA • 99
Kraftig maltighet och tydlig
humlesmak. Smakrikt!

BLACK IPA • 99
Rostad malt och stora mängder
fruktig humle.

SKELLEFTEÅ BRYGGERI

BACKENS LAGER/ALE • 79
KALLHÖLMEN LAGER/ALE • 89

SUGEN PÅ EN ANNAN ÖL?
FRÅGA VÅR PERSONAL.