

# A LA CARTE

## Förrätter

VITLÖKSBRÖD.....	105:-
med mozzarella och aioli	
<i>Dryckesrekommendation: Torre Oria Cava Brut - Macabeo (Spanien)</i>	
CARPACCIO PÅ NÖTRULLE.....	175:-
med västerbottensostkräm, balsamicoglaze, pinjenötter och ruccolasallad	
<i>Dryckesrekommendation: Les Calcaires - Pinot Noir (Frankrike)</i>	
BOUILLABAISSE.....	195:-
fisksoppa med lax, torsk, musslor, räkor, vitlöksbröd och aioli	
<i>Dryckesrekommendation: Chavin Côtes de Gascogne - Sauvignon Blanc (Frankrike)</i>	

## Varmrätter

RÖDING.....	395:-
med varma grönsaker, potatispuré, tångkaviar, citronsmörsås och örtolja	
<i>Dryckesrekommendation: Three Vineyards - Chardonnay (Australien)</i>	
ENTRECÔTE 250G.....	395:-
med chimichurri, stekta grönsaker, rödvinssky, aromsmör och pommes frites	
<i>Dryckesrekommendation: Coto Mayor Crianza - Tempranillo (Spanien)</i>	
OXFILÉ TOURNEDOS.....	449:-
med potatiskaka, haricots verts, coctailtomater och rödvinssås	
<i>Dryckesrekommendation: Gaia - Cabernet Sauvignon (Argentina)</i>	
DOUBLE SMASHBURGARE.....	275:-
med krispsallad, srirachadressing, tomat, saltgurka, silverlök, bacon och pommes frites	
<i>Dryckesrekommendation: Husets, Cantina Zaccagnini Rosso (Italien)</i>	
STEAK SANDWICH.....	345:-
med smörrostad ciabatta, strimlad oxfilé, tryffelmajonnäs, picklad lök, riven parmesan och västerbottensostkräm	
<i>Dryckesrekommendation: Rib Shack Red - Pinotage, Shiraz (Sydafrika)</i>	
NO STEAK SANDWICH (VEGETARISK).....	275:-
med smörrostad ciabatta, quornbitar, tryffelmajonnäs, picklad lök, riven parmesan och västerbottensostkräm	
<i>Dryckesrekommendation: Les Calcaires - Pinot Noir (Frankrike)</i>	
MOULE FRITES.....	285:-
musslor med aioli, vitlöksbröd och pommes frites	
<i>Dryckesrekommendation: Excellence de L'Ormarine - Picpoul (Frankrike)</i>	
KVÄLLENS HUSMAN.....	195:-
fråga din servitör om det finns kvällens husman	

- MED KÖTT FRÅN SVENSKA GÅRDAR -



# A LA CARTE

## Desserter

CRÈME BRÛLÉE ..... 135:-  
med hallonsorbet

*Dryckesrekommendation: Muscat de Rivesaltes - Muscat (Frankrike)*

CHEESECAKE I GLAS ..... 145:-  
med färska bär

*Dryckesrekommendation: Muscat de Rivesaltes - Muscat (Frankrike)*

## Barnmeny

PLÄTTAR ..... 95:-  
med vispgrädde, hallonsylt och nutella

BARNHAMBURGARE ..... 95:-  
med pommes frites

FISH AND CHIPS ..... 115:-  
med gurkmejadressing

# DRYCK

## Rött Vin

HUSETS: CANTINA ZACCAGNINI ROSSO (Italien) ..... 90 | 405:-

LES CALCAIRES - Pinot Noir (Frankrike) ..... 95 | 425:-

COTO MAYOR CRIANZA - Tempranillo (Spanien) ..... 115 | 495:-

RIB SHACK RED - Pinotage, Shiraz (Sydafrika) ..... 125 | 525:-

GAIA - Cabernet Sauvignon (Argentina) ..... 125 | 525:-

## Vitt Vin

HUSETS: CANTINA ZACCAGNINI BIANCO (Italien) ..... 90 | 405:-

THREE VINEYARDS - Chardonnay (Australien) ..... 90 | 405:-

CHAVIN CÔTES DE GASCOGNE - Sauvignon Blanc (Frankrike) ..... 95 | 425:-

875M - Chardonnay (Spanien) ..... 115 | 495:-

EXCELLENCE DE L'ORMARINE - Picpoul (Frankrike) ..... 115 | 495:-



# DRYCK

## Rosévin

SANTIAGO VV ROSE - Touriga Nacional e Espadeiro (Portugal)	95   425:-
MON ROSE PAUL MAS - Grenache (Frankrike)	115   495:-

## Mousserande Vin

PICCINI PROSECCO - Glera (Italien)	95   425:-
TORRE ORIA CAVA BRUT - Macabeo (Spanien)	115   495:-

## Dessertvin

MUSCAT DE RIVESALTES - Muscat (Frankrike)	120   475:-
---	-------------

## Alkoholfritt Vin

BARRELS AND DRUMS - Merlot (Frankrike)	90   405:-
BARRELS AND DRUMS - Chardonnay (Frankrike)	90   405:-
BARRELS AND DRUMS SPARKLING 0% - Chardonnay (Frankrike)	95   425:-

## Öl

BOTTENVIKEN LAGER PÅ LAGER 33cl	75:-
PITEÅ IPA 33cl	75:-
BARON TRENCK 50cl	95:-
MARIESTAD 50cl	95:-
NORRLANDS GULD 50cl	95:-
ERDINGER WEISSBIER 50cl	95:-
KRUSOVICE FAT 50cl	95:-

## Alkoholfri öl / Lättöl 33cl

MELLERUDS 0,5%	40:-
FREJ 0,5 %	45:-
GRANGES 2,1%	45:-

## Cider 33cl

BRISKA PÄRON, BRISKA ÄPPLE	85:-
SMIRNOFF ICE, SMIRNOFF ICE DOUBLE BLACK	85:-

## Läsk 33cl

COCA COLA, COCA COLA ZERO, FANTA, SPRITE	25:-
LOKA CITRON, LOKA NATURELL	25:-

