

# BRUNCH

---

## VÅRA BRUNCH KLASSIKER

**Eggs Benedict 170:-** Rostad English muffin med pocherat ägg, hollandaise, bladspenat. Välj mellan rökt lax, sparris eller skinka

**American pancakes 145:-** Tjocka pannkakor med bäarkompott, bacon & lönnsirap

**Råbiff med pommes 289:-** Gravad nöttinnanlår, kimchi-majonnäs, cashewnötter, koriander, picklad salladskål, friterad vitlök

## MINDRE/SMALL PLATES

**Het Tomatsoppa 170:-**

Konfiterad Kyckling, smetana, Grilled Cheese med västerbottenost

**Kantarelltoast 159:-**

Stuvade kantareller, spenat, smörstekt toast, citron

**Råbiff Halv 149:-**

Gravad nöttinnanlår, kimchi-majonnäs, cashewnötter, koriander, picklad salladskål, friterad vitlök

**Surf n´ Turf 219:-**

Gravad ryggbiff, hummerstjärt, pepparrotsmajonnäs, smörstekt toast, picklad schalottenlök

**Tunnskuren ren 169:-**

Gravat reninnanlår, krutonger, vitlökskräm, lingon, sotad &- picklad lök, hasselnötter

**”Langos” 159:-**

Handskalade räkor, friterad Gáhkku, västerbottensostsmetana, gräslöks majonnäs, picklad schalottenlök

---

## SNACKS

**Oliver 49:-**

Bella di Cerignola

**Marcona mandlar 39:-**

**Pommes 55:-**

Ört- & parmesanslungade

**Cornichones 59:-**

Smetana, Storklintens honung,

krispig chili-olja

**Padrones 69 :-**

Vitlökssmör, persilja

**Svampkrokett 59:-**

( 3 st 159:- )

Gruyere, picklad enoki, vitlökskräm

## OST OCH CHARK

**Ost - 40gram**

*Serveras med marmelad &*

*Mörsjö deli tunnbrödchips*

Old Dutch Master **58:-**

Kalbach Creamy **60:-**

Delice De Bourgogne **65:-**

Fullmåne **65:-**

**Chark - 20gram**

Prosciutto **60:-**

Speck **54:-**

Coppa di Parma **58:-**

**Tapasbricka 249:-**

Kvällens chark & ost med oliver, rostade mandlar & Mörsjö deli tunnbrödchips

## SKALDJUR

**Ostron 47:-**

Schalottenlöksvinägrett

**4st 175kr**

**Drottningkammussla 59:-**

Räkskum, rispuffar

**4st 195:-**



**Allergier eller  
funderingar på  
råvarors ursprung?**



## DESSERT

### Varma hjortron 129:-

Vaniljglass, honeycomb, Storklintens  
honung

*med 8 cl Monbazillac 195:-*

### Pistage & Brownie 139 :-

Kanderade Pistagenötter, chokladmousse,  
chokladflarn, pistageglass

*med 8 cl Vin Santo Occhio di Pernice 245:-*

## ÖL

### MELLERUDS: PILSNER

(FAT 30cl/40cl) **80/95:-**

### KURJOVIKENSBRYGGERI: IPA

(FAT 30cl/40cl) **95/110:-**

### THIS IS HOW (33cl) 105:-

Vienna Classic Lager

How to highlight IPA

How to get juicy hazy IPA

How to have berry bliss Suröl

## DRINKAR

### APEROL SPRITZ 145:-

Aperol, Prosecco, Soda

### NEGRONI SBAGLIATO 155:-

Campari, Rosso, Prosecco

### FRENCH 75 160:-

Gin, Champagne, Citron

### HUGO SPRITZ 145:-

Prosecco, fläderlikör, citron

### BLOODY MARY 145:-

Vodka, Tomat, Tabasco

### MIMOSA 120:-

Prosecco, Appelsinjuice

## OST & VIN

### Old Dutch Master 170 :-

+ 8cl Vin Jaune

## KAFFE

### Bryggkaffe 35:-

Espresso 35:-

Dubbel espresso 45:-

Cappuccino 50:-



### LOBIK (33cl) 105:-

IPA

Stout

### SAUCERY SESSION IPA

Glutenfri (33cl) 95:-

### CIDER: Clos Des Citons Brut

(33cl) 125:-

## ALKOHOLFRITT

### VIN ODD BIRD

Bubbel 95:-

### RUDENSTAMS

Vita Vinbär Mousserande 95:-

### LAPLAND BERRIES

Blåbär Mousserande 95:-

### MELLERUDS ALKOHOLFRIA PILSNER

(33cl) 60:-

### LÄSK

Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite 40:-

### SAN PELLEGRINO

Mineralvatten 40:-

### APELSINJUICE 40:-

