

KVÄLLSMENY

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

Svampkroket 59:-

(3 st 159:-)

Gruyere, picklad enoki,
vitlökskräm

OST/CHARK

Ost - 40 gram

*Serveras med marmelad &
Mörsjö deli tunnbrödschips*

Old Dutch Master 58:-

Kaltbach Creamy 60:-

Delice De Bourgogne 65:-

Fullmåne 65:-

Chark - 20 gram

Prosciutto 60:-

Speck 54:-

Coppa di Parma 58:-

Tapasbricka 249:-

Kvällens chark & ost med
oliver, marcona mandlar &
Mörsjö deli tunnbrödschips

TRERÄTTERS- HÖSTMENY

Kantarelltoast
Hjort eller Havsabborre
Varma Hjortron
595:-

Matchande Vinpaket
450 :-

WAGYU FÖR TVÅ

400g Entrecote från
Snake River Farms.
Fråga din servitör vad som
serveras med den ikväll!
1195:-



SKALDJUR

Drottningkammussla 59:-

Skaldjursskum

4st 195:-

Ostron 47:-

Scharlottenlöksvinergrätt

4st 175:-



MINDRE/FÖRÄTTER

Kantarelltoast 159:-

Stuvade kantareller, spenat, smörstekt
toast, citron

Surf n' Turf 219:-

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

Tunnskuren ren 169:-

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

Råbiff Halv 149:-

Hel (med pommes) 289:-

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

"Langos" 159:-

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

STÖRRE/VARMRÄTTER

Hjortrostbiff 359:-

Pumpagratäng, falsk tryffel, mandlar
Rödvinsås, pumpafrön, ostronskivling

Ryggbiff 399:-

Friterad rotselleri, rotselleri puré,
rostad jordärtskocka, sotad &-
picklad lök, rödvinsås, hasselnötter

Havsabborre 359:-

Vitlökshollandaise, potatissallad,
pumpafrön, bakad gulbeta, brynt
smörvinergrätt

Blåmusslor 309:-

Grädd- & vinkokta musslor, serveras
med pommes & aioli

Friterad Löpeld 299:-

Rotselleripuré, äpple, hasselnötter,
grönkål, rostad jordärtskocka



**Allergier eller funderingar
på råvarors ursprung?
Fråga gärna oss!**

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/CIDER

MELLERUDS: PILSNER

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

KURJOVIKENSBRYGGERI: IPA

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

THIS IS HOW (33cl) 105:-

Vienna Classic Lager (Glutenfri)
How to highlight IPA (Glutenfri)
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

LINGON GIN FIZZ 175:-

Rosé mousserande, lingon, gin, lime,
äggvita

FRENCH 75 160:-

Gin, champagne, citron

HUGO SPRITZ 145:

Prosecco, fläderlikör, citron

Psst.. Söker du vin?

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

ODD BIRD

Bubbel 95:-

RUDENSTAMS

Vita Vinbär Mousserande 95:-

LAPLAND BERRIES

Blåbär Mousserande 95:-

MELLERUDS ALKOHOLFRIA PILSNER

(33cl) 60:-

GOTLANDS EASY RIDER BULLDOG IPA

(33cl) 70:-

LÄSK

Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite 40:-

SAN PELLEGRINO

Mineralvatten 40:-

