

# FÖRRÄTTER

## STARTERS

### TOAST SKAGEN 159 kr

Handskalade räkor, dill, majonnäs, citron & rödlök på smörstekt surdegsbröd  
*Hand peeled shrimps with dill, mayonnaise, lemon & red onion served on butter fried sourdough bread*

### RÄBIFF Halv 189 kr Hel 279 kr

Svensk oxfile, pepparrot, rödlök, äggula, kapis krispig potatis & senap  
*Steak tartare made on Swedish beef tenderloin, horseradish, red onion, egg yolk, capers, crispy potato & mustard*

Pommes  
+45 kr

### VITLÖKSBRÖD 69 kr

Grillat surdegsbröd med aioli  
*Grilled sourdough bread with aioli*

### HUMMERSOPPA Halv 159 kr Hel 249 kr

Husets klassiker tillagas med hemmagjord fond, vitt vin och grädde som serveras med handskalade räkor  
*Lobster soup with homemade broth, white wine & cream served with hand peeled prawns*

### OST- & CHARKBRÄDA 259 kr För 1-2 p.

Ostar & charkuterier med marmelad, marinerade oliver samt hembakat fröknäcke  
*Cheese charcuterie board with marmelade, marinated olives & homemade seed crackers*

### SVAMPTOAST 119 kr

Gräddstuvad blandsvamp, lök, vitlök, persilja & Västerbottensost på stekt surdegsbröd  
*Creamed mushroom, onion, garlic, parsley & Swedish hard cheese with fried sourdough bread*

## Snacks

### CHICKEN WINGS 149 kr

Kycklingvingar slungade med hemmagjord BBQ-sås  
*Marinated wings tossed with homemade BBQ-sauce*

### MIXKORG 149 kr

Jalapeñopoppers, lökringar, mozzarellasticks, kycklingvingar & salsa  
*Mix of Jalapeño poppers, onion rings, Mozzarella sticks, wings & salsa*

*Avnjutes utan bestick*

Beställ flera  
om ni är på tapashumör.  
*Sharing is caring.*



## KLASSIKER

### OUR CLASSICS

### MOULES FRITES 249 kr

Blåmusslor kokta i vitt vin, vitlök, grädde & gullök serveras med citronaioli  
*Boiled mussels with white wine, garlic, cream & onion serves with lemon aioli*

### FISH 'N' CHIPS 249 kr

Hemmagjord panerad torsk med tartarsås & citron  
*Homemade breaded cod with tartar sauce & lemon*

### CAESAR'S SALAD 129 kr Kyckling +69 kr / Räkor +79 kr

Romansallad med caesardressing, bacon, rödlök, krutonger & parmesan  
*Caesar's Salad with romain, dressing, bacon, red onion, croutons & Parmesan (Chicken +69 kr / Prawns +79 kr)*

### RISOTTO AL FUNGHI 199 kr Vegetarisk

Svamprisotto med vitt vin & parmesan  
*Mushroom risotto with white wine & parmesan*

### BBQ RIBS 249 kr

Hemlagade revben på svensk gris serveras med pommes, coleslaw & majscolv  
*Homemade Swedish ribs served with fries, coleslaw & corn*

### STEAK SANDWICH 259 kr

Svensk Tender Strip - köttbit med mild & fin smak - med Västerbottensostkräm, ölbräserverad lök, sallad, tomat & saltorkad tomatkräm som anländer i sällskap av pommes  
*Swedish Tender Strip - a mild & delicious flavour - with a Swedish hard cheese cream, beer braised onions, salad, tomato & sundried tomato cream which arrives in the company of Mr. Fries*

### PASTA OXFILEÉ 269 kr

Tryffelolja med champinjoner, lök, vitlök, chili, dijon, cognac, grädde & parmesan  
*Creamy pasta with beef tenderloin, truffle oil, mushrooms, onion, garlic, chili, dijon, cognac & parmesan*

## Självlkart har vi något till kidsen också

### PANNKAKOR 99 kr

m. sylt & vaniljglass  
*Pancakes w. jam & vanilla ice cream*

### MINIBURGARE 99 kr

m. ketchup, majonnäs & sallad i briochebröd  
*Mini burger w. ketchup, mayo, salad & brioche*

### PASTA BOLOGNESE 99 kr

m. husets köttfärsås  
*Pasta Bolognese w. meat sauce*

# FRÅN GRILLEN



## FROM THE GRILL

Vintips!  
Bousquet Malbec  
fylligt vin som passar  
in grillad oxtie.

Sattig detalj  
fr. grisens framdel

PLUMA 279 kr  
med pumpapuré  
Ursprung: Sverige  
*Pluma with pumpkin purée*

MAJSKYCKLINGFILE 269 kr  
med pumpapuré  
Ursprung: Sverige  
*Corn chicken fillet with pumpkin purée*

OXFILE 349 kr  
med grillbakad lök  
Ursprung: Sverige  
*Beef Tenderloin with grilled baked onion*

POTATISKLYFTOR  
slungade med vitlök, timjan & parmesan  
*Roasted Rosemary potatoes*

POMMES FRITES  
*French Fries*

RÖDVINSSÅS  
*Red wine sauce*

PEPPARSÅS  
*Pepper sauce*

MURKELSÅS  
*Morel sauce*

SAMTLIGA RÄTTER SERVERAS MED HUSETS COLESLAW

## BURGARE

### BURGERS

BARBEQUE 229 kr  
Burgare på svenskt kött med BBQ-dressing, bacon, cheddar, coleslaw, rödlök, tomat, sallad & pommes  
*Burger on Swedish meat with Swedish BBQ dressing, bacon, cheddar, coleslaw, red onion, tomato, salad & fries*

VILTBURGARE 229 kr  
Burgare på svensk hjort & nötfärs med kantarell- & Västerbottenfärskost, ölbräserverad lök, tomat, sallad samt pommes  
*Burger on Swedish venison & minced meat with chantarell Swedish hard cream cheese, beer braised onion, tomato, salad & fries*

SPICY DOUBBLE CHEESE 229 kr  
Burgare på svenskt kött med Jalapeño- och äppeldressing, rödlök, tomat, sallad & pommes  
*Burger on Swedish meat with Jalapeño apple dressing, red onion, tomato, salad & fries*

HALLOUMI 199 kr  
Burgare på Halloumi med Jalapeño- och äppeldressing, rödlök, tomat, sallad & pommes  
*Burger on Halloumi with Jalapeño apple dressing, red onion, tomato, salad & fries*

Dip 25 kr  
Ainoli / BBQ / Bea  
Chilimajjo / Frysffelmajjo

## SÖTT AVSLUT

### FINAL SWEET

ÄPPLESMULPAJ 99 kr  
med vaniljglass  
*Apple pie with vanilla ice cream*

CREMA CATALANA 109 kr  
Spanska efterrätt som serveras med ananassorbet  
*Spanish dessert with pineapple sorbet*

TIRAMISU 119 kr  
Klassisk italienerare på marsalavin, kaffe, savoiardikex & Mascarpone  
*Classic Italian with Marsala wine, coffee, Savoyard biscuits & Mascarpone*

SORBET 59 kr/kula  
Fråga oss gärna om smakalternativ  
*Kindly ask us for flavour options*



## Dessertviner

Pedro Ximenez 21 kr / cl  
Valhodo Tawny Port 26 kr / cl

Vi tillverkar egna glassar

INFORMERA OSS OM EVENTUELLA ALLERGENER  
INFORM US OF ANY ALLERGENS