



FÖRRÄTTER

VITELLO TONNATO 195 KR

Sotad kalv, svart citron, kapris, tonfisk & Parmigiano-Reggiano

OSTRON 45 KR/ST

Mignonette, Tabasco & citronklyfta

PELLE JANZON 295 KR

Sotad oxfilé, löjrom från Kalix, brioche, äggula, pepparrot, krispig & picklad lök

MANDELPOTATIS & LÖJROM 295 KR

Potatiskaka, Västerbottensost, löjrom från Kalix, crème fraiche, rödlök, gräslök, dill & citron

GRILLAD PURJOLÖK 155 KR

Salsa romesco, jordärtskocka, Marconamandlar, bondbönor, mandelmjök & olivolja

TRATTKANTARELLSOPPA 175 KR

Swampkroket, rökt vilthjärta, stekt svamp & lingon

ATT BÖRJA MED

ETT GLAS CHAMPAGNE & OSTRON 00 KR

PLAT DU JOUR

FRÅGA OSS OM KVÄLLENS TAVLA, DAGSPRIS!

VARMRÄTTER

SOTAD RÖDING 385 KR

Bräserad fänkål, musselvelouté, rökt smör, svartrot, rökt forellrom & potatis

SVAMPPASTA 255 KR

Kantareller, champinjoner, ostronskivling, rostad hasselnöt, tryffel & Parmigiano-Reggiano

WIENERSCHNITZEL 305/255 KR (VEG)

Kalvrygg, rödvinsås, brynt citron- & parmesansmör, kapris, citron, sallad & pommes frites
Växtbaserat alternativ på rotselleri

PEPPARSTEK 395 KR

Svensk oxfilé, 4 sorters peppar, gräddde, cognac, gröna bönor & potatisgratäng

OXKIND 295 KR

Tryffel, spetskål, krossad potatis & rödvinsky

CHEESEBURGARE 235 KR

Högrev & bringa, cheddar, emmenthaler, silverlök, krispsallat, dill pickles, dressing & pommes frites

DESSERTER

HÖSTÄPPLE 135 KR

Mandelkaka, vaniljsås, karamelliserade äpplen & kardemummaglass

CRÈME BRÛLÉE 120 KR

Klassisk med vaniljstång

CHOKLADMOUSSE 130 KR

Chokladbavaroise, päronkompott & karamellglass

PRALINER 40 KR

Fråga personalen om kvällens smaker

CHEF'S CHOICE

TARTAR PÅ PILGRIMSMUSSLA

Äpple, selleri, gurka, hasselnötter och hävtorn

ANKBRÖST FRÅN SÖDESLÄTT

Rostad rotselleripuré, potatiskaka med smak av Västerbottensost, brysselkål med fläksida, rödvinsås med julens kryddor

VIT CHOKLADBAVAROISE

Serveras med saffransmazarin, inkokta äpplen med stjärnanis & ingefära, lemoncurd & rostad mjölkchoklad

Menypris 695kr/pp Veg 495kr/pp

Menyn serveras till hela sällskapet

Meddela oss gärna om du har några allergier, tack!
Barnmeny? Fråga oss!

BY THE GLASS

BUBBLES

Cava Brut Nature, Ruida Domo 120 kr
Catalonia, Spain, N.V

Crémant de Bourgogne Brut, Bailly Lapierre 120 kr
Burgundy, France, N.V

Spumante, Alta Langa Limited Edition 125 kr
Piemonte, Italy, 2019

Réservee Brut, Bouché 165 kr
Champagne, France, N.V

Blanc de Blancs Brut, Bouché 180 kr
Champagne, France, N.V

WHITE

Trebbiano d'Abruzzo, San Francesco 115 kr
Abruzzo, Italy, N.V

Albariño, Ethereo Bodegas Eidosela 125 kr
Rias Baixas, Spain, 2023

Riesling Cuvée Europe, Dopff 140 kr
Alsace, France, 2022

Chardonnay, Friedrich Becker 150 kr
Pfalz, Germany, 2022

Grüner Veltliner Langenlois,
Christoph Edelbauer 170 kr
Kamptal, Austria, 2023

L Chablis, Domaine Laroche 180 kr
Burgundy, France, 2022

RED

Montepulciano d'Abruzzo, San Francesco 115 kr
Abruzzo, Italy, N.V

Langhe Nebbiolo Ebbio, Fontanafredda 135 kr
Piedmont, Italy, 2022

Rioja Reserva, Izadi 145 kr
Rioja, Spain, 2019

Cuvée Jomax Spätburgunder,
Weingut Gustavshof 155 kr
Rheinhessen, Germany, 2021

Casa de Mouraz Tinto,
Antonio Lopes Ribeiro 165 kr
Dão DOC, Portugal, 2020

Cabernet Franc, Bourgueil Cuvée,
Domaine de la Lande 175 kr
Loire, France, 2020

Château de Rochemorin Rouge,
Pessac-Léognan 180 kr
Bordeaux, France, 2017

ALCOHOL FREE

Pepsi/Pepsi Max/Zingo/7-UP 38 kr
Carlsberg Alcohol Free Organic ... 52 kr
Brooklyn Special Effects IPA 62 kr
Somersby Pear Alcohol Free 68 kr
San pellegrino 45 kr
Kullamust 66 kr
Richard juhlin sparkling 20cl 135 kr
Mocktail 76 kr
B & D chardonnay/merlot 75 kr

WINES

CHAMPAGNE & SPARKLING

Cava Brut Nature, Ruida Domo 595 kr
Catalonia, Spain, N.V

Crémant de Bourgogne Brut, Bailly Lapierre 700 kr
Burgundy, France, N.V

Spumante, Alta Langa Limited Edition 750 kr
Piemonte, Italy, 2019

Riesling Sekt, Gut Hermannsberg 775 kr
Pfalz, Germany, N.V

Réservee Brut, Bouché 915 kr
Champagne, France, N.V

Blanc de Blancs Brut, Bouché 1100 kr
Champagne, France, N.V

Cuvée Saphir, Bouché 1300 kr
Champagne, France, N.V

Agrapart Les 7 Crus Brut, Pascal Agrapart 1600 kr
Champagne, France, N.V

WHITE

Trebbiano d'Abruzzo, San Francesco 560 kr
Abruzzo, Italy, 2022

Vermentino Costa, Tenuta Le Colonne 600 kr
Tuscany, Italy, 2023

Albariño, Ethereo Bodegas Eidosela 630 kr
Rias Baixas, Spain, 2023

Riesling Cuveé Europe, Dopff 700 kr
Alsace, France, 2022

Chardonnay, Friedrich Becker 750 kr
Pfalz, Germany, 2022

Roter Veltliner, Kurt Angerer 800 kr
Kamptal, Austria, 2020

Grüner Veltliner Langenlois,
Christoph Edelbauer 850 kr
Kamptal, Austria, 2023

Sauvignon Blanc, Château de Rochemorin 880 kr
Bordeaux, France, 2022

L Chablis, Domaine Laroche 900 kr
Burgundy, France, 2022

Timorasso Bianco, La Spinetta 950 kr
Piedmont, Italy, 2022

Chardonnay, Domaine Joseph Faiveley 995 kr
Burgundy, France, 2022

Pouilly Fuissé, Terres du Menhir,
Domaine Gilles Morat 1100 kr
Burgundy, France, 2022

Riesling Wisselbrunnen GG, QbA Trocken,
Weingut Kaufmann 1200 kr
Rheingau, Germany, 2018

RED

Montepulciano d'Abruzzo, San Francesco 560 kr
Abruzzo, Italy, N.V

Mencia, El Mago Chalupa, Encima Wines 600 kr
Bierzo, Spain, 2023

Valpolicella Superiore, Allegrini 650 kr
Veneto, Italy, 2021

Langhe Nebbiolo Ebbio, Fontanafredda 680 kr
Piedmont, Italy, 2022

Rioja Reserva, Izadi 750 kr
Rioja, Spain, 2019

Cuvée Jomax Spätburgunder,
Weingut Gustavshof 780 kr
Rheinhessen, Germany, 2021

Casa de Mouraz Tinto,
Antonio Lopes Ribeiro 830 kr
Dão DOC, Portugal, 2020

Chianti Classico, Dievole 850 kr
Tuscany, Italy, 2018

Cabernet Franc, Bourgueil Cuvée,
Domaine de la Lande 870 kr
Loire, France, 2020

Le Bouquet des Garrigues,
Le Clos du Caillou 930 kr
Rhone, France, 2021

Ritme Negre, Ritme Celler 950 kr
Priorat, Spain, 2020

Pinot Noir, Maranges Vieilles Vignes,
Domaine Bachey-Legros 1100 kr
Burgundy, France, 2022

Brunello di Montalcino, Poggio Landi 1250 kr
Tuscany, Italy, 2019

Barolo Classico, Borgogno 1350 kr
Piedmont, Italy, 2020

Gamay, Morgon Vieilles Vignes,
Domaine Jules Desjournes 1450 kr
Beaujolais, France, 2012

Chambolle-Musigny, Domaine Faiveley 1650 kr
Burgundy, France, 2022

MAGNUM

Château Bonnet Rouge,
Vignobles André Lurton 995 kr
Bordeaux, France, 2012

Riesling Trocken, Gut Hermannsberg 1100 kr
Pfalz, Germany, 2022

Pruno, Finca Villacreces 1150 kr
Ribera del Duero, Spain, 2021

Réservee Brut, Bouché 1850 kr
Champagne, France, N.V

COCKTAILS

SIGNATURES

BLOSSOM BREEZE
- Clarion hotel, Sundsvall 160 kr
Mic drop local apple gin, elderflower liquer,
applejuice, egg white

THE MATCH COCKTAIL
- Quality Match, Jönköping 160 kr
Rum, punch, lime, strawberry syrup, egg white,
absinth

U:ME SOUR
- Clarion hotel, Umeå 160 kr
Akvavit, citrus, birch syrup, sugar, egg white

CLASSICS

Sidecar
- The Ritz, Paris 160 kr
Cognac, orange liqueur, lemon juice

Dry Martini
- Knickerbocker Hotel, New York 160 kr
Gin, vermouth

Mimosa
- The Ritz, Paris 155 kr
Champagne, orange juice

Manhattan
- Manhattan Club, New York City 160 kr
Whisky, sweet vermouth, bitters,
Maraschino cherry

BEER & CIDER

DRAFT BEER

Carlsberg Export 40cl 88 kr
Eriksberg Karaktär 40cl 92 kr
Kronenbourg 1664 blanc 40cl 98 kr
Brooklyn stonewall IPA 40cl 98 kr

BOTTLED BEER & CIDER

Carlsberg Hof Organic 4,2% 75 kr
San Miguel Glutenfri 5,4% 90 kr
Eriksberg lager 5.3 95 kr
Birra poretta 5.0% 92 kr
Nør Sundsvall lokal öl 105 kr
Lokal öl 105 kr
Somersby Pärön 4.5% 78 kr
Cidré Bouche de Nordmanie 4.5% 295 kr

