

TRE RÄTTERS MENY

399 KR

SKALDJURSSOPPA

VANILJDOFTANDE SKALDJURSSOPPA SERVERAD MED
CITRONMARINERADE RÅKOR OCH VÄSTERBOTTENKRUTONG.

*SEAFOOD SOUP - VANILLA SCENTED SEAFOOD SOUP SERVED WITH
LEMON MARINATED SHRIMP AND VÄSTERBOTTEN CHEESE CROUTON.*

GRILLAD OXFILÉ

GRILLAD OXFILÉ SERVERAD MED FRITERAT POTATISKNYTE,
LÖKPURÉ, BAKAD BROCCOLI OCH GRÖNPEPPARSÅS.

*GRILLED BEEF FILLET - SERVED WITH FRIED POTATO PACKAGE,
ONION PUREE, BAKED BROCCOLI AND GREEN PEPPER SAUCE.*

ÄPPELKAKA

KRISPIG ÄPPELKAKA SERVERAD MED VANILJSKUM.

CRISPY APPLE PIE - SERVED WITH VANILLA FOAM.

VINPAKET • 375 KR

3 GLAS VIN, UTVALDA AV VÅR SOMMELIER

TRERÄTTERS MENY

VEGAN • 295 KR

RÖDBETSCARPACCIO

RÖDBETSCARPACCIO SERVERAD MED ROSTADE
PINJENÖTTER, RÖD PESTO OCH FRITERAD OSTRONSKIVLING.

*BEETROOT CARPACCIO - SERVED WITH ROASTED
PINE NUTS, RED PESTO AND FRIED OYSTER MUSHROOM.*

BOVETERISOTTO

BOVETERISOTTO SMAKSATT MED ÖRTER OCH ROSTAD PAPRIKA
SERVERAD MED GRILLAD ENDIVE OCH TOMATOLJA.

*BUCKWHEAT RISOTTO - FLAVORED WITH HERBS AND ROASTED PEPPERS
SERVED WITH GRILLED ENDIVE AND TOMATO OIL.*

GRILLAD ANANAS

GRILLAD ANANAS SERVERAD MED SOCKERSTEKT
GRAPEFRUKT OCH BASILIKAYOGOAT.

*GRILLED PINEAPPLE - SERVED WITH SUGAR FRIED
GRAPEFRUIT AND BASIL YOGOAT.*

VINPAKET • 375 KR

3 GLAS VIN, UTVALDA AV VÅR SOMMELIER

FEMRÄTTERS MENY

545 KR

SKALDJURSSOPPA

VANILJDOFTANDE SKALDJURSSOPPA SERVERAD MED
CITRONMARINERADE RÅKOR OCH VÄSTERBOTTENKRUTONG.

*SEAFOOD SOUP - VANILLA SCENTED SEAFOOD SOUP SERVED WITH
LEMON MARINATED SHRIMP AND VÄSTERBOTTEN CHEESE CROUTON.*

PILGRIMSMUSSLA

HALSTRAD PILGRIMSMUSSLA SERVERAD MED
ÄPPELPYTT, BLOMKÅLSPURÉ SAMT SKALDJURSREDUKTION.

*ROASTED SCALLOP - SERVED WITH APPLE HASH,
CAULIFLOWER PUREE AND SEAFOOD REDUCTION.*

LAMMYTTERFILÉ

PISTAGEBAKAD LAMMYTTERFILÉ SERVERAD MED GRÖNKÅLSRISOTTO,
RÖDBETOR, SMÖRAD KALVBULJONG OCH FRITERAD GRÖNKÅL.

*PISTACHIO BAKED LAMB TENDERLOIN - SERVED WITH KALE RISOTTO,
BEETS, BUTTERED CALF BROTH AND FRIED KALE.*

OSTTALLRIK

KOCKENS VAL AV OSTAR MED HEMBAKAT KNÄCKE OCH MARMELAD

*CHEESE PLATTER - CHEF'S CHOICE OF CHEESES
WITH HOMEMADE CRISP AND MARMALADE*

VIT CHOKLAD- OCH PASSIONSFRUKTSMOUSSE

VIT CHOKLAD- OCH PASSIONSFRUKTSMOUSSE SERVERAD
MED ROMMARINERAD ANANAS OCH KRISPIG CHOKLAD

*WHITE CHOCOLATE AND PASSION FRUIT MOUSSE - SERVED
WITH RUM MARINATED PINEAPPLE AND CRISPY CHOCOLATE*

VINPAKET • 525 KR

5 GLAS VIN, UTVALDA AV VÅR SOMMELIER

FÖRRÄTTER

RÖDBETSCARPACCIO **89 KR**

RÖDBETSCARPACCIO SERVERAD MED ROSTADE PINJENÖTTER,
RÖD PESTO OCH FRITERAD OSTRONSKIVLING (VEGAN).

*BEETROOT CARPACCIO - SERVED WITH ROASTED PINE NUTS, RED PESTO
AND FRIED OYSTER MUSHROOM. (VEGAN)*

HALSTRADE PILGRIMSMUSSLOR **129 KR**

HALSTRADE PILGRIMSMUSSLOR SERVERADE MED ÄPPELPHYTT,
BLOMKÅLSPURÉ SAMT SKALDJURSREDUKTION.

*ROASTED SCALLOP - SERVED WITH APPLE HASH, CAULIFLOWER PUREE
AND SEAFOOD REDUCTION.*

SKALDJURSSOPPA **99 KR**

VANILJDOFTANDE SKALDJURSSOPPA SERVERAD MED
CITRONMARINERADE RÄKOR OCH VÅSTERBOTTENKRUTONG.

*SEAFOOD SOUP - VANILLA SCENTED SEAFOOD SOUP SERVED WITH
LEMON MARINATED SHRIMP AND VÅSTERBOTTEN CHEESE CROUTON.*

OXCARPACCIO **109 KR**

OXCARPACCIO SERVERAD MED PARMESANKRÄM, FRITERAD OSTRONSKIVLING,
BAKADE COCTAILTOMATER OCH RÖD PESTO.

*BEEF CARPACCIO - SERVED WITH PARMESAN CREAM, FRIED OYSTER MUSHROOM,
BAKED COCKTAIL TOMATOES AND RED PESTO.*

SHARING PLATE **99KR / P.P.**

CHARKUTERIER OCH OSTAR FRÅN ITALIEN SERVERAS MED MARMELAD OCH KNÄCKE.

*SHARING PLATE - MEAT AND CHEESE FROM ITALY
IS SERVED WITH MARMALADE AND CRACKERS.*

VARMRÄTTER

BOVETERISOTTO **159 KR**

BOVETERISOTTO SMAKSATT MED ÖRTER OCH ROSTAD PAPRIKA
SERVERAD MED GRILLAD ENDIVE OCH TOMATOLJA (VEGAN).

*BUCKWHEAT RISOTTO - FLAVORED WITH HERBS AND ROASTED PEPPERS
SERVED WITH GRILLED ENDIVE AND TOMATO OIL.*

RÄKSMÖRGÅS **179 KR**

RÄKSMÖRGÅS MED HANDSKALADE RÅKOR, ÄGG, GURKA, TOMAT, SALLAD OCH AIOLI.

*SHRIMP SANDWICH - SERVED WITH HAND PEELED SHRIMP,
EGG, CUCUMBER, TOMATO, SALAD AND AIOLI.*

FRUTTI DI MARE **189 KR**

FRUTTI DI MARE, TORTELLINI MED TORSK, HANDSKALADE RÅKOR,
VÄSTERBOTTENOST OCH SKALDJURSSÅS.

*FRUTTI DI MARE - TORTELLINI WITH COD, HAND PEELED SHRIMP,
VÄSTERBOTTEN CHEESE AND SEAFOOD SAUCE.*

SOTAD TORSK **269 KR**

SOTAD TORSK SERVERAD MED KRISPIG OXBRINGA, STEKT ÄPPLE,
PALSTERNACKSPURÉ OCH AMARONESÅS.

*ROASTED COD - SERVED WITH CRISPY BEEF BRISKET FRIED APPLE,
PARSNIP PUREE AND AMARONE SAUCE.*

PEPPARPASTA **189 KR**

PEPPARPASTA TORTELLINI MED OXFILÉ OCH KRÄMIG PEPPARSÅS.

PEPPER PASTA - TORTELLINI WITH BEEF FILLET AND CREAMY PEPPER SAUCE.

GRILLAD HAMBURGARE **179 KR**

GRILLAD HAMBURGARE SERVERAD MED RÖKT CHEDDAROST,
ROSTAD LÖK, CHILIDIPP OCH POMMES.

*GRILLED HAMBURGER - SERVED WITH SMOKED CHEDDAR CHEESE,
ROASTED ONION, CHILI DIP AND FRENCH FRIES.*

GRILLAD OXFILÉ..... 299 KR

GRILLAD OXFILÉ SERVERAD MED FRITERAT POTATISKNYTE, LÖKPURÉ,
BAKAD BROCCOLI OCH GRÖNPEPPARSÅS.

*GRILLED BEEF FILLET - SERVED WITH FRIED POTATO PACKAGE, ONION PUREE,
BAKED BROCCOLI AND GREEN PEPPER SAUCE.*

PISTAGEBAKAD LAMMYTTERFILÉ..... 259 KR

PISTAGEBAKAD LAMMYTTERFILÉ SERVERAD MED GRÖNKÅLSRISOTTO,
RÖDBETOR, SMÖRAD KALVBULJONG OCH FRITERAD GRÖNKÅL.

*PISTACHIO BAKED LAMB TENDERLOIN - SERVED WITH KALE RISOTTO,
BEETS, BUTTERED CALF BROTH AND FRIED KALE.*

BARNMENY

PASTA BOLOGNESE..... 79 KR

SPAGHETTI OCH KÖTTFÄRSSÅS.

PASTA BOLOGNESE - CLASSIC SPAGHETTI BOLOGNESE

OXFILÉ MED POMMES FRITTES..... 99 KR

OXFILÉ MED POMMES FRITTES OCH DIPPSÅS.

BEEF FILLET AND FRENCH FRIES - SERVED WITH SAUCE BEARNAISE.

HAMBURGARE MED POMMES FRITTES..... 89 KR

HAMBURGARE MED SALLAD, TOMAT, DRESSING, BRÖD OCH POMMES FRITTES.

HAMBURGER - IN BUNS WITH SALAD, TOMATO, DRESSING AND FRENCH FRIES.

PANNKAKOR..... 59 KR

PANNKAKOR MED SYLT OCH GRÄDDE.

PANCAKES - SWEDISH PANCAKES WITH WHIPPED CREAM AND JAM.

DESSERT

GRILLAD ANANAS..... 79 KR

GRILLAD ANANAS SERVERAD MED SOCKERSTEKT
GRAPEFRUKT OCH BASILIKAYOGOAT (VEGAN)

GRILLED PINEAPPLE - SERVED WITH SUGAR FRIED GRAPEFRUIT AND BASIL YOGOAT. (VEGAN)

"BRÄND" TIRAMISU..... 89 KR

"BRÄND" TIRAMISU SMAKSATT MED KAFFE OCH AMARETTO, SERVERAD
MED KANDERADE MANDLAR OCH TORKADE HALLON.

*"BURNT" TIRAMISU - FLAVORED WITH COFFEE AND AMARETTO, SERVED
WITH CANDIED ALMONDS AND DRIED RASPBERRIES.*

ÄPPELKAKA..... 79 KR

KRISPIG ÄPPELKAKA SERVERAD MED VANILJSKUM.

CRISPY APPLE PIE - SERVED WITH VANILLA FOAM.

VIT CHOKLAD- OCH PASSIONSFRUKTSMOUSSE 89 KR

VIT CHOKLAD- OCH PASSIONSFRUKTSMOUSSE SERVERAD
MED ROMMARINERAD ANANAS OCH KRISPIG CHOKLAD.

*WHITE CHOCOLATE AND PASSION FRUIT MOUSSE - SERVED
WITH RUM MARINATED PINEAPPLE AND CRISPY CHOCOLATE*

CRÈME BRÛLÉE (18 ÅRS ÅLDERSGRÄNS) 89 KR

CRÈME BRÛLÉE SMAKSATT MED DILL OCH AKVAVIT.

CRÈME BRÛLÉE - FLAVORED WITH DILL AND AQUAVIT.

KOCKENS OSTTALLRIK..... 109 KR

OSTTALLRIK KOCKENS VAL AV OSTAR MED HEMBAKAT KNÄCKE OCH MARMELAD.

CHEESE PLATTER - CHEF'S CHOICE OF CHEESES WITH HOMEMADE CRISP AND MARMALADE

RUM 35

MAT & MÖTEN

ANDY WARHOL ÄLSKADE RUM 35 - HAN VAR EN STAMMIS HOS OSS PÅ 60-TALET, VILKET INTE SÄGER SÅ LITE MED TANKE PÅ ATT HAN VAR VERKSAM I NEW YORK - HAN FLÖG ÖVER

ATLANTEN EN GÅNG I VECKAN! WARHOL ÄR BLAND ANNAT KÄND FÖR SIN POPKONST MED CAMPBELLS TOMATSOPPA, MEN NÄR DET GÄLLDE ATT ÄTA SÅ FÖREDROG HAN VÅR SKALDJURSSOPPA, UTAN TVEKAN. TILL EFTERÄTT NJÖT HAN GRILLAD ANANAS SAMTIDIGT OCH SKISSADE PÅ BANANER, ETT AV UTKASTEN FICK VI, DEN TAVLAN HÄNGER FORTFARANDE PÅ VÄGGEN.

GÖR SOM ANDY - BÖRJA MED KLASSISK HENDRICK'S GIN & TONIC OCH AVSLUTA MED GRILLAD ANANAS - SOM ETT KONSTVERK VARJE GÅNG!

ALLERGIKER ?

BERÄTTA VAD DU ÄR ALLERGISK MOT SÅ HJÄLPER VI DIG

RUM 35

MAT & MÖTEN

TIDNINGEN VOGUE LANSERADE ÅR 1977 EN VINDIET SOM BESTOD AV EN FLASKA VIN PER DAG, TRE HÅRDKOKTA ÄGG OCH EN LITEN BIT GRILLAD OXFILÉ - KILONA SKULLE RASA. VI TROR KANSKE ATT

JUST DEN HÄR DIETEN INTE ÄR SÅ NYTTIG, MEN VI FÖRSTÅR VAROM FICK IDÉN IFRÅN. VOGUES REDAKTION BRUKADE KÖRA AFTER WORK HOS OSS VARANNAN VECKA PÅ 70- OCH 80-TALET OCH DET GICK ÅT EN ELLER TVÅ FLASKOR VIN KAN VI SÄGA.

HELEN GURLEY BROWN SOM LANSERADE DIETEN KANSKE VAR LITE FEL UTE, MEN VÅRA VINER FÅR EN JU ATT ÖNSKA ATT DET VAR SANT - ELLER HUR?