

# Välkommen till oss!

Välj ur menyn det du gillar mer.  
Hel portion eller halv portion.

Vi vill ge dig möjligheten att välja fler hellre än att välja bort. Fråga oss gärna om du undrar över något i menyn, om t.ex. mjölk, laktos och gluten eller andra allergener. Eller om dryck till maten. Vår dryckeslista finner du längre bak i menyn.

1/1 eller 1/2

KALV OCH BRYSSELKÅL 165.-/265.-  
Råbiff på kalv på en sallad av picklad gulbeta och brysselkål med potatiskrutonger, dijonnaise, sikrom och friterad kapris  
*Calf beef tartare on a salad of yellow pickled beetroot and brussel sprouts with potato croutons, dijonnaise, whitefish roe and deep-fried capers*

VILDAND OCH JORDÄRTSKOCKA 175.-/285.-  
Tartar av hällstekt vildand med variation av jordärtskocka serverad med smörstekt kavringsmul och hjortron  
*Tartar of fried wild duck with a variety of artichoke served with butter-fried dark rye bread crumbs and cloudberry*

LAX OCH CITRUS 135.-/265.-  
Sotad laxrygg på citruscoleslaw med fänkål, laxrom och friterad purjolök  
*Char-grilled salmon on citrus coleslaw with fennel, salmon roe and fried leeks*

SIKROM OCH MANDELPOTATIS 95.-/180.-  
Mandelpotatischips, crème fraiche, sikrom, gräslök och svartpeppar  
*Mandel potato chips, crème fraiche, whitefish roe, chives and black pepper*

KOLJA OCH KRABBA 110.-/215.-  
Fish n' chips på kolja med krabbröra och picklad blomkål  
*Fish n' chips made of haddock with crab salad and pickled cauliflower*

SIKROM OCH SMÖRDEG 180.-/360.-  
Sikrom från Obbola på smördeg med vispad västerbottenostsmetana syrad lök på dillsallad  
*Whitefish roe from Obbola in puff pastry with whipped aged Swedish cheese smetana, pickled onion on dill salad*



KALV OCH ÄRTOR 135.-/225.-

Klassiska wallenbergare av kalvfärs med mandelpotatispuré, ärtor och lingon

*Classic Swedish veal burger, wallenbergare, with almond potato puree, peas and lingonberries*

ÄGG OCH SIK 115.-/215.-

Omelett med stuvad rökt sik, räkor och lök serveras med sallad och surdegsbröd

*Omelette with stewed smoked whitefish, shrimp and onion served with salad and sourdough bread*

NUDLAR OCH KYCKLING 115.-/230.-

Kycklingramen med sojamarinerad confiterad kyckling, pak choi, picklad lök och chili med nori och bakat ägg

*Chicken ramen with soy marinated chicken confit, pak choi, pickled onion and chili with nori and baked egg*

CURRY OCH HALLOUMI 95.-/180.-

Het tomatcurry med friterad halloumi och spenat serveras med basmatiris

*Hot tomato curry with deep-fried halloumi and spinach served with basmati rice*

FÄRSKOST OCH GRÖNSAKER 95.-/180.-

Vår egen färskost med kryddor och örter, grillad zucchini, kronärtskocka och sotad lök serveras med grillat surdegsbröd

*Our own cream cheese with spices and herbs, grilled zucchini, artichoke and charred onion served with grilled sourdough bread*

KRONÄRTSKOCKA OCH MOZZARELLA 115.-/205.-

Risotto med kronärtskocka, salladslök, mozzarella och pecorinofras  
*Risotto with artichoke, green onions, mozzarella and pecorino crumble*

VÄRRULLAR OCH KÄRLEK 3ST/6 ST 95.-/180.-

Friterade heta vårrullar fyllda med glasnudlar, ingefära, morot, picklad chili och kål, dressing med citrongräs, syltad ingefära och chili toppad med koriander och en soja/sesamsås

*Fried hot spring rolls filled with glass noodles, ginger, carrot, pickled chili and cabbage, dressing with lemon grass, pickled ginger and chili topped with coriander and a soy/sesame sauce*

MAKARONER OCH KORV 115.-/205.-

Gratinerade gräddstuvade makaroner med knaprigt stekt chorizo och rostad lök

*Gratinated cream stewed macaroni with crispy fried chorizo and roasted onion*



HÖGREV OCH ROTSELLERI 145.-/290.-

Grillad högrev, rödvinskry, senapskräm med pepparrot, rostad rotselleri och mandelpotatis pommes frites  
*Grilled chuck steak, red wine sauce, mustard cream with horseradish, roasted celeriac and almond potato fries*

KALV/TORSK OCH PARIS 155.-/295.-

Grillat kalvinnanlår eller skreitorsk med rökt varm löksallad och picklade senapsfrön som serveras med Café de Paris-smör  
*Grilled veal or cod with smoked hot onion salad and pickled mustard seeds served with Café de Paris butter*

KÖTT OCH MACKA 165.-

Grillat surdegsbröd fyllt med högrev, jordärtskockscrème, stekt rökt lök och picklad chili med västerbottenostsmetana och sallad  
*Grilled sourdough bread stuffed with chuck steak, Jerusalem artichoke crème, fried smoked onion and pickled chili with aged Swedish cheese smetana and salad*

## Ost, sött och gott kommer i en lagom portion

OST OCH MARMELOD 95.-

Fråga din servitör om kvällens ostar och marmelad  
*Ask your waiter about today's sorts of cheese and marmalade*

LAKRITS OCH VIOL 85.-

Mörk chokladkaka smaksatt med lakrits serveras med vaniljglass, saltlakritsglass och kanderade violer  
*Dark chocolate cake flavored with licorice served with vanilla ice cream, salt licorice ice cream and candied violets*

KAFFE OCH HASSELNÖT 85.-

Kaffe crème brûlée, bränns med råsocker och toppas med hasselnötskrokant  
*Coffee crème brûlée roasted with raw sugar and topped with hazelnut croquante*

HALLON OCH CITRON 85.-

Hallonmousse med kolakaka och citronsorbet, hallon och halloncoulis  
*Raspberry mousse with toffee cookie and lemon sorbet, raspberries and raspberry coulis*

PRALINER 35.-

Handgjorda praliner  
*Homemade pralines*



# Vin från bönder som odlar i samklang med naturen och i liten skala

<u>MOUSSERANDE &amp; CHAMPAGNE</u>	<u>1/1 ELLER 1/2</u>
2016 Terra Serena. Prosecco, Extra dry. Italien, Glera	89.-/50.-
Stars Perelada organic, Cava, Spanien, Xarello, maccabeo, chardonnay	95.-/50.-
Fernand Engel, Cremant d'Alsace, Frankrike.	115.-/60.-
NV Deutz Brut Classic. Champagne, Frankrike. Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	135.-/85.-

<u>VITT</u>	<u>15 CL ELLER 7 CL</u>
2016 Arva Naturalis. Kastilien, Spanien. Verdejo	95.-/50.-
2016 Arlemont. Languedoc, Frankrike. Chardonnay	105.-/50.-
2016 Michael Lynch. Bordeaux, Frankrike. Sauvignon Blanc	105.-/55.-
2016 Noralba Organic. Rioja, Spanien. Viura, Malvasia	115.-/60.-
2017 Dr. Basserman-Jordan. Pfalz, Tyskland. Riesling, Trocken	115.-/60.-
2016 Dr. Loosen. Mosel, Tyskland. Riesling kabinet	120.-/60.-
2016 Pieropan. Soave Classico. Veneto, Italien. Garganega	130.-/65.-
2015 Chablis Dame Natur eko, Chablis, Frankrike, Chardonnay	135.-/65.-

<u>ROSÉ</u>	<u>15 CL ELLER 7 CL</u>
2017 Colle Reale Rose. Abruzzo, Italien	95.-/50.-
2016 Domaine Chancelle. Saumur, Frankrike. Cabernet Franc	115.-/60.-

<u>RÖTT</u>	<u>15 CL ELLER 7 CL</u>
2016 Arva Naturalis. Kastilien, Spanien. Tempranillo	95.-/50.-
2016 Cotes du rhone Saint Francois. Rhone, Frankrike. Syrah, Grenache	105.-/55.-
2016 Michael Lynch, Bordeaux, Frankrike. Merlot	115.-/55.-
2013 Racine, Frankrike. Pinot Noir	115.-/60.-
2016 Bibbiano Castellima Chianti Classico. Toscana, Italien. Sangiovese	120.-/60.-
2016 Massimo Rivetti, Langhe, Italien. Langhe Nebbiolo	125.-/65.-
2015 Pena Aldera, Rioja, Spanien, Tempranillo	125.-/65.-
2014 Pieropan, Ruperpan Valpolicella Superiore. Venetien, Italien. Corvina, Rondinella	135.-/70.-

<u>SÖTA</u>	
2016 Banyuls, vin doux naturel. Banyuls, Frankrike	145.-
2016 Brännlands iscider 33 brix. Brännland, Sverige	130.-



## Vår hållbara lista med öl och cider

<u>FATÖL</u>	<u>40 CL/20 CL</u>
Backyard Brew Bomble Bee, Sverige – Lager.	81.-/44.-
Carlsberg Hof Lager, Sverige – Lager.	69.-/37.-
Nya Carnegie J.A.C.K, Sverige – Ale.	86.-/46.-

  

<u>ALE</u>	<u>FLASKA</u>
Brooklyn Local 1, USA, 75 cl	239.-
Whitstable Bay, UK, 50 cl	96.-
Sigtuna Organic Ale, Sverige, 33 cl	82.-
Westerbottens Bryggeri, pale ale, Grönåker, Sverige, 33 cl	89.-
Westerbottens Bryggeri Hummelholm IPA, Sverige, 33 cl	89.-
Westerbottens Bryggeri Röbbäck Red Ale, Sverige, 33 cl	85.-

  

<u>LJUS LAGER</u>	
Bernard Celebration Lager, Tjeckien, 50 cl	99.-
Carlsberg Hof Organic, Sverige, 33 cl	65.-
Sigtuna Organic lager, Sverige, 33 cl	82.-
Westerbottens Bryggeri Malgomaj, Sverige, 33 cl	89.-
Celia, Organic glutenfri, Tjeckien 33 cl	89.-

  

<u>MÖRK LAGER</u>	
Bernard Dark Lager, Tjeckien, 50 cl	96.-

  

<u>SAISON</u>	
Grebbestad Saison, Sverige 33 cl	99.-
Stockholm brewing. Saison ´d Etre, Svergie 33 cl	99.-

  

<u>STOUT</u>	
Jämtlands bryggeri, Baltic. Sverige 33 cl	99.-

  

<u>VETEÖL</u>	
Schneider Weisse Festweisse, Tyskland, 50 cl	99.-

  

<u>SPONTANJÄST</u>	
2014 Boon Oude Kriek, Belgien, 37,5 cl	99.-

  

<u>SURÖL</u>	
Oude Geuze Vieille, Oud Beersel, Belgien 37,5cl	119.-

  

<u>TRAPPIST</u>	
La Trappe Blond, Holland 33 cl	89.-
La Trappe Quadrupel, Holland 33cl	99.-

  

<u>CIDER &amp; GINGER BEER</u>	
Crabbies Ginger Beer, UK, 33 cl	91.-
Älska Päroncider med citron & ingefära, Sverige, 50 cl	89.-
Älska Päroncider med skogsbär, Sverige 50 cl	89.-
Wyld Wood Apple Cider, UK, 50 cl	91.-



## LÅGALKOHOL & ALKOHOLFRIA ALTERNATIV

---

Alkoholfritt vin. Mousserande, rött & vitt/glas	69.-
Bubbelvatten från Umeå, mindre	20.-
Bubbelvatten från Umeå, större	30.-
Kullamust Äpple/Hallon, Sverige, 25 cl	39.-
Naturfrisk Ginger Ale, Danmark, 25 cl	39.-
Naturfrisk Fläder, Danmark, 25 cl	39.-
Naturfrisk Lemonad, Danmark, 25 cl	39.-
Naturfrisk Rabarber, Danmark 25cl	39.-
Rudenstams vitavinbär mousserande, Sverige 33 cl	55.-
Rudenstams Äppelcider, Sverige 0,5 %, 33 cl	45.-
TT Ekologisk öl, Sverige 0,5 %, 33 cl	39.-
Westerbottensbryggeri, Bygdsiljum 0,5% 33 cl	55.-
Westerbottens bryggeri Malgomaj 3,5 % 33 cl	72.-

Ekologiskt bryggkaffe, helbladste samt roiboos. Vårt te serveras i liten kanna.

## VITT

---

Bai Mu Dan Wang, Fuding, Kina	34.-
-------------------------------	------

## GRÖNT

---

Earl Green, Kina/Italien	34.-
Long Jing, Hangzhou, Kina	34.-
Mint, Kina/Sri Lanka	34.-
Sencha, Kyoto, Japan	34.-
Sencha Lemon Twist, Kina/Italien	34.-

## SVART

---

Himalayan Golden Tips, Nepal	34.-
------------------------------	------

## ROIBOOS

---

Roiboos, Sydafrika	26.-
--------------------	------

## KAFFE

---

Bryggkaffe från Zoegas, ekologisk Cultivoblandning	26.-
Cappuccino	36.-
Espresso	28.-
Lungo	28.-
Ristretto	28.-
Koffeinfri Espresso	28.-



Vår lista med hållbart framställt vin från Europa på hel flaska. De flesta från små producenter som alla odlar hållbart.

Fråga oss gärna om du undrar över något om dryckerna.

#### CHAMPAGNE

---

NV Deutz Brut Classic. Champagne, Frankrike. Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	695.-
NV Deutz Brut Classic. Champagne, Frankrike (375 ml). Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	440.-
NV Fleury Père & Fils, Rosé de Saignee Brut. Champagne, Frankrike. Pinot Noir	795.-
NV Laherte Frères, Blanc de Blancs. Champagne, Frankrike. Chardonnay	695.-
2002 Françoise Bedel & Fils, L'Amé de la Terre Brut Nature. Champagne, Frankrike. Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay	725.-

#### MOUSSERANDE

---

2016 Terra Serena, Italien	395.-
Stars Perelada organic, Cava, Spanien, Xarello, maccabeo, Chardonnay	435.-
Fernand Engel, Cremant d'Alsace, Frankrike.	495.-
2010 Domaine Alice Beaufort, Le Petit Beaufort. Bourgogne, Frankrike. Chardonnay	550.-

#### SÖTA

---

2016 Banyuls, vin doux naturel. 500 ml Banyuls, Frankrike	550.-
2016 Brännlands iscider 33 brix. 375 ml Brännland, Sverige	500.-
2008 Dom Pierre Frick, Vendange Tardive. Alsace, Frankrike. Pinot Gris	525.-
Pineau des charentes, Frankrike	450.-

#### VITA

---

##### FRANKRIKE

2016 Arlemont. Languedoc, Frankrike. Chardonnay	435.-
2008 La Coullée d'Ambrosia, L'O2 Vigne. Loire, Frankrike. Chenin Blanc	525.-
2012 Mannon Yann Durieux, Bourgogne, Frankrike Chardonnay	595.-
2015 Chablis Dame Natur eko, Chablis, Frankrike Chardonnay	625.-
2013 Nicolas Joly, Les Vieux Clos. Loire, Frankrike. Chenin Blanc	615.-

##### ITALIEN

2016 Pieropan, Soave Classico. Venetien, Italien. Garganega	595.-
---	-------

##### SPANIEN

2016 Arva Naturalis. Kastilien, Spanien. Verdejo	395.-
2016 Noralba Organic. Rioja, Spanien. Viura, Malvasia	520.-



## ÖSTERRIKE & TYSKLAND

2017 Dr. Basserman-Jordan. Pfalz, Tyskland. Riesling, Trocken	520.-
2016 Dr. Loosen. Mosel, Tyskland. Riesling kabinett	560.-
2015 Martin Diwald Luft & Liebe. Niederösterreich, Österrike. Grüner Veltliner	780.-

## ROSÉ

---

### FRANKRIKE

2016 Domaine Chancelle. Saumur, Frankrike. Cabernet Franc	520.-
---	-------

### ITALIEN

2017 Colle Reale Rosé. Abuzzo, Italien	395.-
--	-------

## RÖDA

---

### FRANKRIKE

2016 Cotes du rhone Saint Francois. Rhone, Frankrike. Syrah, Grenache	465.-
2016 Racine. Frankrike. Pinot Noir	520.-
2015 Michael Lynch, Bordeaux, Frankrike. Merlot	520.-
2016 Jean Pierre Robinot, Le Regard. Loire, Frankrike Pineau d'Aunis	785.-
2015 Clos de Caillou, Chateauneuf du pape LQ 15. Rhone, Frankrike. Grenache, Syrah	945.-

### ITALIEN

2016 Calafata Scapigliato. Toscana, Italien. Ciliegiolo, Aleatico	515.-
2016 Bibbiano Castellima Chianti Classico. Toscana, Italien. Sangiovese	540.-
2016 Massimo Rivetti, Langhe, Italien. Langhe Nebbiolo	560.-
2014 Pieropan, Ruperpan Valpolicella Superiore. Venetien, Italien. Corvina, Rondinella	625.-
2009 Fabio Gea, Nòtu Andava a Tartufi Senza il Cane Barbaresco. Piemonte, Italien. Nebbiolo	895.-
2014 Pieropan, Amarone della Valpolicella. Valpolicella, Italien. Rondinella, corvina, Molinara	995.-
2013 Az. Carussin Barolo, Sisto. Piemonte, Italien. (MAGNUM) Nebbiolo	1295.-
<b>SPANIEN</b>	
2016 Arva Naturalis. Kastilien, Spanien.	395.-
Tempranillo	
2015 Pena Aldera, Rioja, Spanien, Tempranillo	560.-

