

## DRYCK

Färskpressad apelsinjuice 25 cl	55 kr
Äppelmust från Lilla Musteriet 25 cl	55 kr
Virgin Mary	75 kr
Mimosa	95 kr
Cava Castellblanc Dos Lustros	105 kr
Gosset Grand Reserv Champagne	145 kr
Bloody Mary	125 kr

---

<b>SOCIALA BRUNCHMENYN</b> <i>Inkl. te eller kaffe</i>	250 kr
<i>(Kan även ordnas vegetariskt)</i>	
<b>Vinpaket 2 utvalda vinglas</b>	200 kr

### Vi börjar med

Äggröra med husets björkrökta bacon  
Scones med marmelad och Västerbottensost  
Serranoskinka  
Gratinerad getost med betor

### Därefter

Comtèostcrème med friterad ostronskivling, hasselnötter och sallad på briochebröd

### eller

Svensk oxbringa med pocherat ägg, senapscrème, sallad och pepparrot på briochebröd

### Vi avslutar med

Nybakad Hallon och mandelkaka med glass

---

<b><u>À la carte</u></b>	halv/hel
<b>Tryffelchips på mandelpotatis</b>	65 kr
Med Hasselnötter och crème på Comtèost	

<b>Tsarskaya-ostron</b>	35 kr
-------------------------	-------

<b>Svensk oxbringa</b>	145 kr
med pocherat ägg, senapscrème, sallad och pepparrot på briochebröd	

<b>Comtèostcrème</b>	145 kr
med friterad ostronskivling, hasselnötter och sallad på briochebröd	

<b>Råbiff på oxfilé från Österbotten</b>	155/255 kr
Gräslöksmajonnäs, pepparrot, krutonger och friterad kapris <i>Hel portion serveras med pommes frites</i>	

<b>Blomkål- och tryffelburgare</b>	225 kr
Karl-Johansvampduxell, tryffel- och pecorinocrème, saltgurka, sallat, pommes frites, svartpeppar och salviaketchup	

<b>Köksbarens höstburgare</b>	225 kr
Hängmörat nötkött från Gubböle med Karl-Johansvampduxell, tryffel- och pecorinocrème, saltgurka, sallat, pommes frites, svartpeppar- och salviaketchup	

