



SOCIALA MIDDAGEN

Gott att dricka till

Smakmeny med kökets utvalda rätter att dela på tillsammans vid bordet.

Gäller för samtliga i sällskapet. Sista beställning 21.30

650 kr

450 kr

TILLTUGG

Mandelpotatischips med hösttryffel

Comteostcrème och hasselnötter

75 kr

Extralagrad Västerbottensost

Pilsnerkavring och hjortron

75 kr

Friterad brysselkål

Sojahollandaise, chili och koriander

75 kr

Ostron naturellt

35 kr

Grillat silverostron

Löjrom och brynt smör

65 kr

Friterad kalvbräss

Fermenterad vitlöksdipp

75 kr

Steamed bun

Björkrökt bacon eller trattkantareller med hoisinsås, gurka, chili, koriander och jordnötter

85 kr

FÖRRÄTTER

Variation på svamp med pocherat ägg

Potatiskrisp, silverlöksskum och Gruyèreost

165 kr

Sashimi på Lofotenlax

Furikake, ponzu, pak choi, gul morot och soja

175 kr

Löjrom från Kalix 30 gram

Nygräddad surdegsvåffla, rödlök, smetana, citron och dill

275 kr

Toast Sven Philip Sörensen

Osetra Caviar 20 gram och smörstekt brioche gratinerad med märe

395 kr

Whiskeygravat reninnanlår

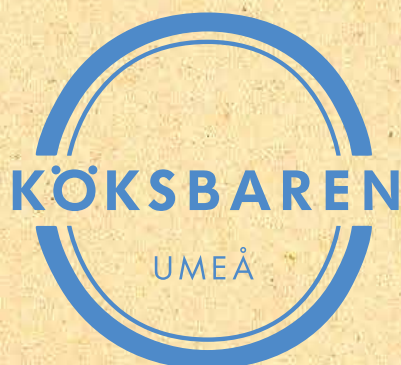
Västerbottensost, brynt smör, soja, pumpnickel och champinjon

175 kr

Råbiff på oxfilé från Österbotten

Rökt majonnäs, pepparrot, friterad kapris och grillat surdegsbröd

165 kr



FRÅN KÖTTSKÅPET

| | |
|--|--------|
| Entrecôte 250 gram | 350 kr |
| Från gårdar i Österbotten. Hängmörad i 7 dagar | |
| Oxfileé 200 gram | 375 kr |
| Från gårdar i Österbotten | |
| Vällagrad entrecôte 280 gram | 575 kr |
| Från norrländska gårdar. Hängmörad i 30 dagar, stöpt i talg och lagrad i ytterligare 30 dagar. Serveras med grillat mærgben. | |
| Hängmörad biff på ben | 365 kr |
| Från Kenneth i Gubböle. | |
| Höstlamm | 375 kr |
| Lammracks från svenska gårdar | |
| Kotletterack | 275 kr |
| Gris från Edgården i Robertsfors | |

Välj ett tillbehör till er köttbit

Citron, timjan- och parmesanslungade pommes frites och bearnaisesås

Rotsellerigratäng

Lagrad ost, rödvinssås, saltgurka och vitlökssmör

Mandelpotatiskrokett (tillägg 75 kr)

Säsongens svamp, tryffel, parmesan crème och svartpepparsky

VARMRÄTTER

| | |
|--|--------|
| Bönotto med färsk tryffel | 255 kr |
| Vita bönor, friterad selleri, skogschampinjon och hasselnöt | |
| Spenat, mandel och getostburgare | 225 kr |
| Picklad gulbeta, valnötter, sallat, tomat, pommes frites och fermenterad vitlöksdipp | |
| Rödingfileé | 295 kr |
| Forellrom, äppelinkokt morot, gräslök, mandelpotatis, pepparrot och sås på getmese | |
| Smörstekt piggvar | 345 kr |
| Vitlöksstekt svamp, mandelpotatispuré, jordärtskockschips och champagne- och persiljesås | |
| Variation på ren | 345 kr |
| Korv, renytterfileé, mærg, sherrysås, svartkål, mandelpotatisgnocchi och buljong | |
| Råbiff på oxfileé från Österbotten | 265 kr |
| Rökt majonnäs, pepparrot, friterad kapris, grillat surdegsbröd och pommes frites | |
| Köksbarens Ostburgare | 225 kr |
| Hängmörat nötkött från Gubböle, cheddar och morbierost, senap, bacon, silverlök, saltgurka, pommes frites, kökets ketchup och sallat | |



KÖKSAREN

UMEÅ

OST

Extralagrad Västerbottensost 75 kr
Pilsnerkavring och hjortron

**DESSERT**

Chokladtryffel 25 kr

Glass eller sorbet 45 kr
Fråga din servitör om dagens smaker

Kaffegodis 55 kr

Citrontarte 95 kr
Smetanasorbet, maräng, dillpulver och mandelbotten

Fryst chokladkräm 115 kr
Kryddiga skogshallon, chokladsorbet, salt kolasås och rulltårta

Hjortronparfait 145 kr
Mellan nötbottnar med hjortronlikörsås



CALVADOSPROVNING 195 kr
Tre sorters Calvados, kaffe och kaffegodis

DESSERTVINER GLAS

| | |
|--|-------------|
| | GLAS |
| Brännlands Iscider 35 brix 5 cl | 95 kr |
| 2002 Château Suduiraut 1 er Cru 5 cl | 145 kr |
| 2013 Királyudvar Tokaji Aszú 'Zemplen Hegyhat' Ungern 5 cl | 95 kr |
| 1958 Domaine Singla Rivasaltes 5 cl | 195 kr |
| 2007 Domaine Singla Rivasaltes 5 cl | 95 kr |

KAFFE FRÅN JOHAN & NYSTRÖM KAFFEROSTERI

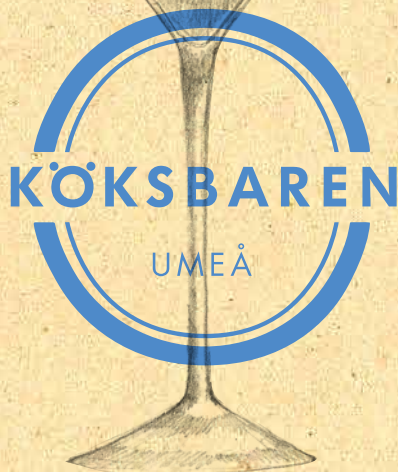
| | |
|-----------------|-------|
| Bryggkaffe | 35 kr |
| Dubbel espresso | 40 kr |
| Cappucino | 45 kr |

COCKTAILS EFTER MATEN

Espresso martini 125 kr
Kaffelikör, vodka och espresso

Irländskt kaffe 125 kr
Tullamore Whiskey, gräde, socker och muskotnöt

En klassiker från Skottland 135 kr
Hendricks Gin, gurka, Fentimans tonic och svartpeppar



DIGISTIVER

PER CL

LIQUEUR

| | |
|-------------------------------|-------|
| Limuncello Roberto DellaValle | 25 kr |
| Pierre Ferrand Dry curaça | 25 kr |

ROM

| | |
|--|-------|
| Ron Zacapa 23 årig | 35 kr |
| Ron Zacapa X.O Gran Reserva Especial | 65 kr |
| Ron Cartavio X.O | 45 kr |
| Karukera Christophe Limited Edition Guadeloupe | 65 kr |
| Karukera Réserve Spéciale Guadeloupe | 30 kr |

WHISKEY

| | |
|--------------------------------|-------|
| Monkey Shoulder Blended Scotch | 20 kr |
| Talisker 10yo | 25 kr |
| Oban 14yo | 30 kr |
| Lagavulin | 35 kr |
| Box Quercus Robur | 50 kr |

BOURBON

| | |
|--|-------|
| Noah's Mill Kentucky Bourbon cask strength | 35 kr |
|--|-------|

ARMANGAC

| | |
|------------------------------|--------|
| Armagnac d'Éyssac Hors d'age | 35 kr |
| Armagnac Duc D'Éyssac 1957 | 125 kr |

COGNAC

| | |
|--|--------|
| Jean luc Pasquet Tradition Familiale | 30 kr |
| Normandin Mercier VSOP | 30 kr |
| Jean Luc Pasquet XO | 50 kr |
| Normandin Mercier Single Vineyard Cuvée 1er cru 1992 | 75 kr |
| Normandin Mercier Très Vielle Grande Champagne | 195 kr |

CALVADOS

| | |
|--|-------|
| Pays d'Auge Pierre Huet Calvados Vieux 5 år | 25 kr |
| Pays d'Auge Pierre Huet Calvados Cordon Or 30 år | 75 kr |
| Domfrontais Louis de Lauriston Hors d'Age 12 år | 35 kr |
| Domfrontais Louis de Lauriston 1974 | 75 kr |

GRAPPA

| | |
|--|-------|
| 2005 Sibona Grappa di Barolo fatlagrad | 45 kr |
| Sibona Riserva Maderiafat | 45 kr |
| Levi Grappa Bianco Piemonte | 45 kr |
| Sarpa di Poli | 25 kr |

TEQUILA

| | |
|----------------|-------|
| Don julio 1942 | 70 kr |
|----------------|-------|

BITTER

| | |
|--------------------------|-------|
| Sibona Amaro bitter 28 % | 20 kr |
|--------------------------|-------|

