

## Förrätter

---

**Löjrom från Kalix** 285:-  
*Smörstekt blini, syrad grädde, schalottenlök,  
& brynt smör*

**Kroppkaka** 150:-  
*Svampspäckad kroppkaka, dragonpicklad smälök,  
svart vitlöksvinägrett, hasselnötsolja & jordärtskocksskum*

**Råbiff** 155:-  
*Rostad rapsolja, lökaska, Wrångebäckscrème,  
bakad äggula & tryffelpicklad svamp*

**Pilgrims musslor** 185:-  
*Beurre blanc, syrad gurka, sojaböner,  
forellrom & dashivinägrett med brynt smör*

**Halstrad Ankleverterrine** 175:-  
*Sauternemarinerade russin, syltad ingefära, hasselnöt,  
rostad kycklingbuljongcrémé, endive & madeirasky*

## Varmrätter

---

### Moules Frites

240:-

*Vin- & gräddkokta blåmusslor med citronaioli & pommes frites*

### Bakad Hälleflundra

370:-

*Sauce Crème Ninon, smörkokta bondbönor, broccolini, vinägrett på svensk soya, arrenca & potatispure*

### Ryggbiff

340:-

*Timjanconfiterad silverlök, grillad sparris, bakad tomat, mörghör, vinsky & pommes frites*

### Svensk Dohjort

450:-

*Vinägersky med blåbär, trumpetsvamp, glaserade rödbetor, Brillat Savarin crème & friterad potatisrösti*

### Oxkind "Rossini"

330:-

*Sauce périgueux, halstad anklever, blomkålscreme, smörad bladspenat & potatispuré*

### Bakad Pumpa

280:-

*Misorostad pumpapuré, fikonkaramell, friterad lök och Brillat Savarin crème*

## Desserter

---

<b>Crème Brulée</b> <i>Bourbonvanilj</i>	115:-
<b>Vinteräpple</b> <i>Mandelkaka, havtorn, kavring, macadamia &amp; råkräm</i>	150:-
<b>Chokladbrownie</b> <i>Kaffeglass, blåbärskompott &amp; tosca på pekannöt</i>	155:-
<b>Frasig Hälsingeostkaka</b> <i>Varma hjortron, punschgrädde, vaniljglass &amp; saltrostade mandlar</i>	145:-
<b>Affogato</b> <i>Vaniljglass, Amaretto &amp; espresso</i>	155:-
<b>Tryffel</b> <i>Smakerna varierar under säsongen</i>	45:-

# Gourmetsnacks

---

3 Ostron, Serveras med scharlotten- & champagnevinäger	135:-
Marinerade oliver	65:-
Marconamandlar	55:-
Arancini, fyllda friterade risottobollar *2st	75:-
Tryffelchips med löjromsdipp	165:-
Ankleverterriner med marmelad & levain	95:-
Jamon de Ibérico 30 gr	115:-
Charkuterier 3 sorter	139:- /pp
Ostar 3 sorter	139:- /pp

# Viner glas

---

## *Mousserande*

**S. A. Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs Brut** 125:-  
Henri Villamont, Bourgogne, Frankrike

**S. A. Olivier Père et Fils Le Brut** 140:-  
Olivier Père et Fils, Champagne, Frankrike

**S. A. Champagne Brut Reserve** 160:-  
Pol Roger, Champagne, Frankrike

## *Vita - Fruktiga & Aromatiska*

**2018 Auxerrois** 135:-  
Kuentz-Bas, Alsace, Frankrike

**2022 Monção e Melgaço Alvarinho** 145:-  
Quinta de Santiago, Vinho Verde, Portugal

**2022 Aus den Dörfern** 145:-  
Rosi Schuster, Burgenland, Österrike

**2021 Riesling Kabinett Ürziger Würzgarten** 150:-  
Weingut Joh. Jos. Christoffel, Mosel, Tyskland

# Viner glas

---

## *Vita - Rena & Friska*

### **2018 Fritsch Grüner Veltliner Steinberg**

Fritsch, Wagram, Österrike

150:-

### **2022 Chablis**

Domaine de la Meulière, Bourgogne, Frankrike

145:-

### **2018 Fritsch Riesling**

Weingut Fritsch, Wagram, Österrike

135:-

## *Vita - Kraftiga & Feta*

### **2022 Ribolla Gialla**

Ronchi di Cialla, Friuli, Italien

165:-

### **2021 Le Busche Chardonnay**

Umani Ronchi, Marche, Italien

155:-

### **2021 Chardonnay**

Ghost Pines, Kalifornien, U.S.A.

150:-

### **2022 Chardonnay Principauté de Orange**

Saint Antonin, Rhône, Frankrike

145:-

# Viner glas

---

## *Röda - Lätta & Friska*

### **2021 a'Rina Etna Rosso**

Girolamo Russo, Sicilien, Italien

175:-

### **2022 Plan de Dieu**

Domaine Durieu, Rhône, Frankrike

145:-

### **2019 Chehalem Mountains Pinot Noir**

Chehalem, Oregon, U.S.A.

165:-

## *Röda - Smakrika & Fruktiga*

### **2019 Barbera d'Asti Bricco del Noce**

Trincherò, Piemonte, Italien

170:-

### **2018 Trigaio**

Feudi di San Gregorio, Kampanien, Italien

145:-

### **2018 Geol Old Vines**

Tomas Cusine, Costers del Segre, Spanien

165:-

### **2019 Dolina XIX Barrique**

Podrum Bacina, Sumadija, Serbien

130:-

# Viner glas

---

## *Röda – Klassiska & Nyanserade*

### **2022 Crozes-Hermitage Cuvée Particulière**

Domaine des Remezières, Rhône, Frankrike

165:-

### **2022 Langhe Nebbiolo**

Piero Busso, Piemonte, Italien

185:-

### **2019 Chianti Classico**

Terreno, Toskana, Italien

145:-

## *Röda – Kryddiga & Utvecklade*

### **2016 Cabernet Sauvignon**

Bodegas Angel, Mallorca, Spanien

150:-

### **2014 Bonarda Reserva**

Finca la Diosma, Mendoza, Argentina

135:-

### **2021 Legaris Crianza**

Legaris, Ribera del Duero, Spanien

165:-

### **2017 FA 112**

Igneus, Priorat, Spanien

170:-



# Exklusiva Viner på glas

---

## *Vita – Exklusiva & Prestigefulla*

### **2015 Riesling Berg Roseneck GG**

Weingut Leitz, Rheingau, Tyskland

250:-

### **2020 Savigny-les-Beaunes Blanc**

Simon Bize, Bourgogne, Frankrike

225:-

## *Röda – Exklusiva & Prestigefulla*

### **2019 Brunello di Montalcino**

Argiano, Toscana, Italien

295:-

### **2022 Saint-Joseph**

Domaine des Remizières Provence, Frankrike

195:-

### **2019 Taurasi**

Feudi di San Gregorio, Kampanien, Italien

190:-

### **2021 Bourgogne Cote d'Or**

Tollot-Beaute, Bourgogne, Frankrike

225:-

### **2017 Barolo Cascina Rocca**

Franco Molino, Piemonte, Italien

205:-

# Viner Halvflaskor

---

## *Champagne – Halvflaskor*

### **S. A. Diebolt-Vallois Brut**

Diebolt Vallois , Champagne, Frankrike

550:-

### **S. A. Champagne Brut Rosé**

Billecart-Salmon, Champagne, Frankrike

825:-

## *Vita – Halvflaskor*

### **2019 McCrea Vineyard Chardonnay**

Kistler, Sonoma Mountain, U.S.A.

1250:-

## *Röda - Halvflaskor*

### **2004 Château Poujeaux**

Moulis-en-Medoc, Bordeaux, Frankrike

890:-

### **1998 Château Balestard La Tonnelle**

Bordeaux, Frankrike

790:-

### **2017 Châteauneuf-du-Pape**

Château de Beaucastel, Rhône, Frankrike

1150:-

### **2018 Barolo Castiglione**

Vietti, Piemonte, Italien

695:-

### **2020 Sito Moresco Langhe**

Gaja, Piemonte, Italien

725:-

### **2021 San Andreas Fault Pinot Noir**

Hirsch, Sonoma Coast, U.S.A.

1050:-

# Öl & Cider

---

Menabrea Bionda	66cl	115:-
Angelo Poretti		85:-
Poppels Session IPA		85:-
Menabrea Ambrata		80:-
Oppigårds New England IPA		85:-
Poppels American Pale Ale	Glutenfri	85:-
Galipette Äppelcider		85:-

## Läsk & Alkoholfritt

---

Coca-Cola, Coca Cola Zero, Fanta	35:-
San Pellegrino Limonata/Aranciata Rossa	35:-
Menabrea Zero	50:-
Mikkeller Drink'in in the Sun	65:-
Galipette Äppelmust	65:-
Richard Juhlin, Sparkling Wine	95:-
San Pellegrino	45:-
Allain Millat Must – Olika smaker	85:-
Äppelmust	65:-

# Cocktails

---

<b>Negroni</b> <i>Gin, röd vermouth, Campari</i>	159:-
<b>Dry Martini</b> <i>Gin, vit vermouth, Nocellara oliver</i>	159:-
<b>Moscow Mule</b> <i>Vodka, lime, ingefära</i>	159:-
<b>Autumn Margarita</b> <i>Tequila, Cointreau, lime, äpple &amp; kanel</i>	159:-
<b>Whiskey, Honey</b> <i>Bourbon, Cointreau, honung &amp; citron</i>	159:-
<b>Blackberry Forest</b> <i>Björnbärsgin, citron &amp; bubbel</i>	159:-
<b>Lemon Pie</b> <i>Limoncello, smörkola, citron &amp; grädde</i>	159:-
<b>Cloudberry Sour</b> <i>Plantation rom, hjortron, havtorn &amp; citron</i>	159:-