

Socialt

3 CHARKUTERIER 165:-

vedugnsbakat bröd och olivolja

OSTAR 149:-/199:-

3 alt. 5 ostar serveras med vedugnsbakat bröd och marmelad

RÅVARUPROVNING (REK. 2P) 249:-

köket presenterar en rad råvaror serverade med vedugnsbakat bröd och marmelad

RÖKTA RÄKOR 129:-/189:-

vedugnsbakat bröd, aioli på Nyborgs rapsolja och vitlök. 250g eller 400g

Förrätter

CHIPS & DIPP 99:-

äppelsyrad crème fraiche, Västerbottenost, forellrom, rödlök och dill

OST OCH FRUKT 89:-

Burratta, persika och mynta
Serveras med vedugnsbakat bröd

OSTRON & STÖRKAVIAR 105:-

2st ostron, schalottenlök, champagne- och lönnsirapvinägrett

Sallader

CAESARSALLAD 169:-

kyckling, bacon, krutonger, rödlök och svartvinbärssyltad gurka

VARMRÖKT LAX 185:-

gotlandslinser, mini grönkål, libbsticka, salladslök, gurka och avokadodressing

SURF 'N' TURF 195:-

halstrad ryggbiff 4+ från Dalsjöfors, krabbvinägrett, ört- och grönsallad

Huvudrätter

GRATINERAD BROCCOLI 179:-

risotto med kökets grönsaksfond, lagrad svecia samt honungs- och lönnsirapvinägrett

MOULES A LA ELMA 185:-

Kravmärkta blåmusslor från Bohuslän, friterad klyftpotatis, aioli på Nyborgs rapsolja och vitlök

HALSTRAD VÄSTERBOTTEN RÖDING 205:-

risotto med kökets skaldjursfond, västerbottenost, fänkål- och dillsallad

GRILLAT KYCKLINGBRÖST 189:-

gröna ärtor, fetaost, majonnäs, friterad färskpotatis, lönnsirap- och champagnevinägrett

”OFF MENU” Från 199:-

Vi tolkar en rad odödliga rätter med nötkreatur i centrum. Tallrikarna görs på lokal diakossa med krossningar av raserna Wagyu och Black Angus. Råvaran, kökets lustar, väder och vind dikterar totalt menyns utfall.

Vänligen fråga er servis för vidare information

TRYFFELBURGARE 180G 195:-

riven sommartryffel, Godminster cheddar, pressgurka, gul lök och dijonnaise serveras i surdegs brioche från Lejion Bageri samt friterad potatis och majonnäs

MORMORS KÖTTBULLAR 165:-

rårörda lingon, svartvinbärssyltad gurka, gräddsås och potatismos

All Day Dine

SHAKSHUKA 139:-

San Marzano-tomater och grönsaker efter säsong toppas med Solberg honung och fetaost, serveras med vedugnsbakat bröd

SMÖRSTEKT SURDEGSTOAST 159:-

färskost, sallad, rödlök, citron, örtolja, balsamico och dijonnaise
Smörstekt Svamp – Kallrökt Lax – Handskalade Räkor

MORMORS KÖTTBULLAR 165:-

rårörda lingon, svartvinbärssyltad gurka, gräddsås och potatismos

Pizza

Säsongens

LUFTTORKAD FLÄSKSIDA 195:-

San Marzano-tomatsås, fior di latte, parmigiano-reggiano, svamp,krasse och hyvlad sommartryffel

SCAMPI 169:-

San Marzano-tomatsås, fior di latte, feta, parmigiano-reggiano, chili,spenat, gul lök och vitlök

LAMMBRINGA 189:-

San Marzano-tomatsås, fior di latte, parmigiano-reggiano,spenat, vällagrad svecia och balsamico

ZUCCHINIPIZZA 165:-

San Marzano-tomatsås, fior di latte, parmigiano-reggiano, feta, gul lök, vitlök och salladslök

Favoriter

CALABRESE 149:-

San Marzano-tomatsås, fior di latte, Spianata alla Calabria, ruccola, hyvlad parmigiano-reggiano, och olivolja

PIZZA BIANCO FUNGHI 165:-

Mascarponekräm, fior di latte, svamp, gul lök, brynt smör, salvia och vitlök

QUATTRO FORMAGGI 165:-

grädde, olivolja, fior di latte, parmigiano-reggiano, gorgonzola, burratina och färsk basilika

DI MANZO 169:-

San Marzano-tomatsås, fior di latte, parmigiano-reggiano, långbakad högre, portabello, lök och olivolja

Klassiker

MARINARA 119:-

San Marzano-tomatsås, färsk vitlök, torkad oregano, färsk basilika och olivolja

MARGHERITA 119:-

San Marzano-tomatsås, fior di latte, parmigiano-reggiano, färsk basilika och olivolja

CAPRICCIOSA 135:-

San Marzano-tomatsås, fior di latte, kokt rimmad skinka, kronärtskocka, Taggiaska-oliver, portabello, färsk basilika och olivolja

PARMA 155:-

San Marzano-tomatsås, fior di latte, Prosciutto di Parma, cocktailtomater, ruccola och hyvlad parmigiano-reggiano

Dessert

KÖRSBÄRSPARFAIT 105:-

vitchokladganache, rostad mandel och mandelsmuldeg

SORBET 95:-

kökets val av smaker

SMÅTT & GOTT 90:-

chokladtryffel, chokladboll & skogsbärsgrotta

Barnmeny

Alla rätter 99:-

PIZZA MARGARITA

San marzano tomatsås, fior di latte, parmigiano-reggiano, färsk basilika & olivolja

PIZZA VESUVIUS

San marzano tomatsås, fior di latte, parmigiano-reggiano, kokt rimmad skinka, färsk basilika & olivolja

HAMBURGARE

hamburgare toppad med fior di latte serveras i bröd från Leijon bageri tillsammans med sallat, majonäs & ketchup.

Tillbehör friterad potatismix & majonäs

MORMORS KÖTTBULLAR

köttbullar gjorda på blandfärs serveras med gräddsås, potatismos, rårörda lingon och svartvinbärssyltad gurka



Från Baren

HAVRESMOOTHIE	69:-
med färsk frukt och bär	
ISCHOKLAD	69:-
lättspad vaniljgräde och riven choklad	
BLOODY MARY	139:-
sellerisalt och stjälselleri	
SANGRIA	229:-
med typiskt nordiska frukter	

På morgonen

BONDOMELETT I GJUTJÄRNSPANNA	129:-
färskpotatis och annat gott efter säsong, serveras med grönsallad och fetaost samt vedugnsbakat bröd.	
FRUKOSTTALLRIK	155:-
halstrad sucuk alt. salsiccia, grönsaker efter säsong, äggröra och fetaost samt vedugnsbakat bröd	

All Day Dining

SHAKSHUKA	145:-
san marzano-tomater och annat gott efter säsong toppas med Solberg honung och fetaost serveras med vedugnsbakat bröd	
SMÖRSTEKT SURDEGSTOAST	159:-
färskost, sallad, rödlök, citron, örtolja, balsamico och dijonnaise Smörstekt Svamp – Kallrökt Lax – Handskalade Räkor	
MORMORS KÖTTBULLAR	165:-
rårörda lingon, svartvinbärssyltad gurka, gräddsås och potatismos	

Sallader

CAESARSALLAD	169:-
kyckling, bacon, krutonger och svartvinbärssyltad gurka	
VARMRÖKT LAX	185:-
gotlandslinser, mini grönkål, libbsticka, salladslök, gurka och avokadodressing	
SURF 'N' TURF	195:-
halstrad ryggbiff 4+ från Dalsjöfors, krabbvinäggrett, ört- och grönsallad	

Mera Gott

ELMA'S MANDELPANNKAKA	95:-
hjordronsylt, äppelsyrad crème fraiche och mandelflarn	
AMERIKANSKA PANNKAKOR	99:-
frukt, smör och svensk lönnsirap	
KÖTTBULLEMACKA	165:-
rödbettsallad och grönsallad	
SMÖRSTEKT EMMERBRÖD	179:-
avokadomajonnäs, 63c bakad ägg, kallrökt lax, spenat och fikonbalsamico	
YORKSHIRE PUDDING	185:-
gravad lax, spenat och crème fraiche	
TURKISK PIDE	189:-
fior di latte, tomatpasta, gul lök, sucuk och ägg	
HALSTRAD RYGGBIFF 4+	225:-
med grönsaker efter säsong, saucé choron och friterad potatis	

Något Sött

ELMA'S FATTIGA RIDDARE	99:-
äpple- och kanelkompott samt svensk lönnsirap	
KÖRSBÄRSPARFAIT	105:-
vitchokladganache, rostad mandel och mandelsmuldeg	
SORBET	95:-
kökets val av smaker	
SMÅTT & GOTT	90:-
chokladryffel, chokladboll och bärgrotta	



Mousserande

CAVA MONTCADÍ 65:- / 325:-

Mousserande, Spanien.

torrt och friskt mousserande vin med inslag av äpple och mineraler.

PICCINI PROSECCO 85:- / 425:-

Mousserande, Italien.

fruktig och frisk med smak av persika och honungsmelon

BOLLINGER SPECIAL CUVÉE 1499:-

Champagne, Frankrike.

torr och smakrik med kraftigt inslag av rostat bröd

Vita Viner

VENDÔME (ALKOHOLFRITT) 55:- / 220:-

Chardonnay, Spanien.

doft och smak av gröna- och gula äpplen sammanbundet med en syrlig eftersmak

BOTANICUM IBERICUM (ORGANIC) 65:- / 260:-

Macabeo/Chardonnay, Spanien

frukt drivet vin med blandning av gula äpplen, mandel samt gul stenfrukt i doft och smak. Balanserad grapefrukt i eftersmak

CHEMILLY CHABLIS 115:- / 460:-

Chardonnay, Frankrike.

mineralrikt med viss rökighet. Hög syra och doft samt smak av vita blommor, citrus och vit nektarin

W2 99:- / 395:-

Riesling/Pinot Gris, Frankrike.

friskt och fruktigt med tydliga toner av gul frukt i form av citrus och päron samt en touch örtekryddor

CALATALIA BIANCO 69:- / 275:-

Vit blend, Italien.

blommig doft med smak av mango, aprikos och lite vitpeppar. Fin eftersmak av citrus

FOLONARI PINOT GRIGIO 75:- / 300:-

Pinot Grigio, Italien.

torrt, friskt och fruktigt vin med ungdomlig smak av persika, päron, äppelblommor, örter och citrus

Rosé Viner

BOTANICUM IBERICUM (ORGANIC) 65:- / 260:-

Tempranillo, Spanien.

Röda Viner

VENDÔME (ALKOHOLFRITT) 55:- / 220:-

Merlot, Spanien.

doft och smak av gröna- och gula äpplen sammanbundet med en syrlig eftersmak

BOTANICUM IBERICUM (ORGANIC) 65:- / 260:-

Tempranillo/Merlot, Spanien.

frukt drivet vin med doft och smak av svarta vinbär, plommon och kryddor. Medeltanniner och kryddig eftersmak

LA LÉGENDE D'HÉLIOS 89:- / 355:-

Merlot, Frankrike.

smak av svartvinbär och toffee i kombination med röda bär.

Tydlig kryddighet i eftersmak

SÉDUCTION 85:- / 340:-

Merlot/Cabernet, Frankrike.

fruktig, frisk och mjuk smak med inslag av svarta vinbär, vildhallon, korint, örtekryddor och vanilj

LAMBERTI RIPASSO 112:- / 448:-

Corvina/Rondinella/Molinara, Italien.

mjukt och fylligt vin med inslag av krydda och fatkaraktär.

Toner av mogna röda- och mörka bär, lagerblad, vanilj och fat

FAIRVIEW 105:- / 420:-

Shiraz, Sydafrika.

smak och doft av peppar, mörk frukt, viol och tanniner.

Trevlig syra som tillför bra balans till den solmogna frukten

POGGIO ANIMA 75:- / 300:-

Sangiovese, Toscana.

tydlig fruktighet i smak och doft. Körsbär och plommon vävs samman med lena tanniner

Dessert Viner

TOKAJI ASZÚ 5 2013 24:-/cl

Tokaj, Ungern.

mycket söt, fruktig och frisk smak av aprikos, ananas, mandelmassa och apelsinmarmelad

TAYLOR'S 10 YEARS OLD TAWNY NV 24:-/cl

Douro, Portugal.

riklig, sensuell och komplex doft av kryddor, choklad, nötter & antydning av apelsinblomma. Kryddig, nyanserad och mogen smak med angenäm knäckig ton.

Öl

BRYGGMÄSTAREN FAT 40CL	59:-
Ljus lager, Sverige.	
torr, tydlig & bra humlekaraktär med ton av citrus	
ZLATOPRAMEN FAT 40CL	69:-
Ljus lager, Tjeckien.	
Smakrik med liten bränd ton och medelstor beska, inslag av jäst och bröd.	
BRON IPA FAT 40CL	74:-
Ljus Ale, Sverige.	
fruktig & maltig med tydlig beska. Små inslag av aprikosmarmelad, ljus sirap & knäck	
BRYGGMÄSTAREN 50CL	72:-
Ljus lager, Sverige.	
torr, tydlig & bra humlekaraktär med ton av citrus	
BRYGGMÄSTAREN DARK 50CL	72:-
Mörk lager, Sverige.	
knäck, smörkola & brungräddat knäcke med mjuk, fyllig & torr eftersmak	
STELLA ARTOIS 33CL	69:-
Ljus lager, Belgien.	
brödig smak med inslag av honung, ljust bröd & citrus	
HOEGAARDEN 33CL	69:-
Veteöl, Belgien.	
fruktig smak, inslag av vetebröd, citron & jasminris	
BREWDOG PUNK IPA 33CL	79:-
Mörk Ale, Storbritannien.	
fruktig & knäckig smak, medelstor beska, ton av humle samt smörkola.	
CAPE POINT PALE ALE 34CL	72:-
Pale Ale, Sydafrika.	
fruktig smak med inslag av citrus och en touch av passionsfrukt.	
CAPE POINT IPA 34CL	79:-
Indian Pale Ale, Sydafrika.	
en balanserad beska med en tydlig maltsmak och fruktiga inslag från mandarin och citron.	
SAN MIGUEL (GLUTENFRI) 33CL	79:-
Ljus lager, Spanien.	
lätt smak med liten beska & ton av malt	

FULLER'S ORGANIC HONEY DEW 50CL	72:-
Golden ale, Storbritannien	
Frisk och fruktig med en mild beska och en angenäm ton av honung.	
ASAHI SUPERDRY 33CL	68:-
Ljus lager, Japan.	
Maltig smak med inslag av rostat bröd, citrus och majs.	

Cider

REKORDERLIG 33CL	
Päron	64:-
Torr äpple	69:-
Persika/Basilika	69:-

Alkoholfritt

ÅBRO 0,0%	39:-
Ljus lager, Sverige.	
BREWDOG NANNY STATE 0,5% 33CL	56:-
Amber Ale, Sverige.	
REKORDERLIG 0,0% 33CL	39:-
Jordgubb/Lime	
LÄSK	30:-
Lättöl	Fanta
Coca Cola	Sprite
Coca Cola Zero	Apelsinjuice
KOLSYRAT VATTEN	30:-
Naturell	Svartvinbär
Persika	Citronlime

VARMA DRYCKER

Bryggkaffe	30:-
Cappuccino	39:-
Cafe Latte	42:-
Espresso (Enkel)	29:-
Espresso (Dubbel)	32:-
Te	32:-



Fördrinkar

APEROL SPRITZ	109:-
Aperol, CAVA, soda, apelsinskiva	
FRENCH 75	75:- / 99:-
Bombay gin, CAVA, citronjuice, sockerlag	
MIMOSA	89:-
Prosecco & Apelsinjuice	

Grogg

ROM OCH COLA	109:-
välj mellan ljus eller mörk rom, cola eller cola zero	
VODKA RUSSIAN	109:-
Grey goose och Russian	
HENDRICK'S GIN N' TONIC	119:-
Hendrick's gin, tonic, svartpeppar, gurka	
GIN N' TONIC	109:-
Bombay gin och tonic	
PINK GIN N' RUSSIAN	119:-
Bombay Pink, färska bär, russian	

Sangrias

RÖD SANGRIA	229:-
Husets röda, citronjuice, sockerlag, apelsinjuice, Grönstedts cognac, fanta och färsk frukt	
VIT SANGRIA	229:-
Husets vita, citronjuice, mynta-sockerlag, ananasjuice, St:germain, färsk frukt, mynta och sprite	

Cocktails

OLD FASHIONED	145:-
Buffalo trace, farinsocker, apelsiner	
DRY MARTINI	145:-
Tanqueray 10, martini rosso, oliver	
AMARETTO SOUR	129:-
Galliano Amaretto, citronjuice, sockerlag, äggvita	
WHISKEY SOUR	129:-
Jameson, citronjuice, sockerlag, äggvita	
GIN FIZZ	129:-
Bombay, citronjuice, sockerlag, sodavatten och äggvita	
CLASSIC MOJITO	139:-
Bacardi carta blanca, mynta, husets mynta-sockerlag, lime, soda	

Kaffedrinkar

ESPRESSO MARTINI	139:-
Grey goose, kahlua, espresso	
KAFFE KARLSSON	139:-
Baileys, cointreau, kaffe, grädde	
IRISH COFFEE	139:-
Farinsocker, jameson, kaffe, grädde	

Avec

Bacardi Carta Negra 21kr/cl	Baileys 18kr/cl	Cointreau 25kr/cl
Famous Grouse 22kr/cl	Grey Goose 38kr/cl	Jack Daniel's 25kr/cl
Jameson 24kr/cl	Jameson 24kr/cl	Laphroig 10y 32kr/cl
MACK by Mackmyra 26kr/cl	Patron XO Café 29kr/cl	