

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 95:-

äppelsyrad crème fraiche, Västerbottenost, forellrom, rödlök och dill

NÄSSELSOPPA 99:-

Pernod, 64c bakat ägg, krutonger, grädde och Nyborgs rapsolja

OSTRON & STÖRKAVIAR 105:-

2st ostron, schalottenlök, champagne- och lönnsirapvinäggrett

Sallader

CAESARSALLAD 169:-

kyckling, bacon, krutonger och svartvinbärssyltad gurka

GRILLAD FÄRSKPOTATIS 169:-

tapenade, kapris, salladslök, zucchini, krutonger och olivolja

VARMRÖKT LAX 185:-

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

SURF 'N' TURF 195:-

kolgrillad ryggbif, krabbvinäggrett, ört- och grönsallad

Huvudrätter

GRILLAD BROCCOLI 179:-

risotto, lagrad svecia, honungs- och äppelvinäggrett

MOULES A LA ELMA 185:-

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

HALSTRAD VÄSTERBOTTEN RÖDING 205:-

risotto, Västerbottenost, fänkåls- och dillsallad

GRILLAT KYCKLINGBRÖST 189:-

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

"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 menyens 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 Råkor

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, vällagradsvectia, balsamico, nässelpuré- och spenat

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:-

grädde, fior di latte, svamp, ricotta, vitlök, salvia och olivolja

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 149:-

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

Dessert

KÖRSBÄRSPARFAIT 105:-

vit choklad, rostad mandel och mandelkorall

SORBET 95:-

med typiskt nordiska smaker

SMÅTT & GOTT 90:-

chokladtryffel, chokladboll & skogsbärsgrötta

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 vaniljgrädde 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	
GRILLAD FÄRSKPOTATIS	169:-
tapenade, kapris, salladslök, zucchini, krutonger och olivolja	
VARMRÖKT LAX	185:-
gotlandslinser, mini grönkål, libbsticka, salladslök, gurka och avokadodressing	
SURF 'N' TURF	195:-
kolgrillad ryggbif , krabbvinäggrett, ört- och grönsallad	

Mera Gott

ELMA´S MANDELPANNKAKA	95:-
hjortronsylt, äppelsyrad crème fraiche och mandelflarn	
AMERIKANSKA PANNKAKOR	99:-
frukt, smör och svensk lönnsirap	
KÖTTBULLEMACKA	165:-
rödbettsallad och grönsallad	
GRILLAT EMMERBRÖD	179:-
avokadokräm, 63c bakat ägg, balsamico med fikon och kallrökt lax	
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:-
baconlindad sparris, sauce choron och friterad potatis	

Något Sött

ELMA´S FATTIGA RIDDARE	99:-
äpple- och kanelkompott samt svensk lönnsirap	
KÖRSBÄRSPARFAIT	105:-
vit choklad ganache, rostad mandel och mandelkorall	
SORBET	95:-
med typiskt nordiska 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

PERONI FAT 40CL 69:-

Ljus lager, Italien.

lätt, brödig smak med citrustoner SAMT balanserad beska

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

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 DRICKER

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:-

Aperol, CAVA, soda, apelsinskiva

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/clBaileys
18kr/clCointreau
25kr/clFamous Grouse
22kr/clGrey Goose
38kr/clJack Daniel's
25kr/clJameson
24kr/clJameson
24kr/clLaphroig 10y
32kr/clMACK by Mackmyra
26kr/clPatron XO Café
29kr/cl