

## 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

## Förrätter

### CHIPS & DIPP 95:-

äppelsyrad crème fraiche, Västerbottenost, forellrom, rödlök och dill

### ELDAD CHÈVRE 99:-

betor, hasselnötter, krasse och örtvinäggrett

### BISQUE 105:-

skaldjurssoppa, handskalade räkor, äppelvinäggrett och örtolja

### LAXMACKA 109:-

levain, varmrökt laxröra, äppelbalsamico

## Sallader

### LJUMMEN CAESARSALLAD 175:-

kyckling, bacon, krutonger och svartvinbärssyltad gurka

### CHÈVRE 169:-

grönsallad, betor, rödlök, nötter och äppelbalsamico



## Huvudrätter

### RISOTTO - RISONI 179:-

blomkål, parmigiano-reggiano, färskost, brynt sojasmör, rosmarin och potatismos

### BAKAD TORSK 189:-

brynt smör, bacon, spetskål, svamp och rödvinsrisotto

### NYNORDISK BURGARE 195:-

180g lokal black angus, bacon, Arlas Unik Vita Damen, rönnbärgelé, majonnäs, romansallat, gullök serveras i surdegsbrioche från Lejion Bageri samt med friterad king edward och majonnäs

### "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

## 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

**PORCHETTA 179:-**

Sasmetana, fior di latte, parmigiano-reggiano, kantareller, gullök och äpple

**SVAMPAR 185:-**

Ssvampuré, burratina, parmigiano-reggiano, färska svampar och dressad örtsallad

**LÄTTRÖKT LAMM 189:-**

San Marzano-tomatsås, fior di latte, parmigiano-reggiano, vedugnsrostad Amandinepotatis och fransk vinägrett med mynta

**VITMÖGEL OCH SPETSKÅL 175:-**

smetana, fior di latte, parmigiano-reggiano, rosmarin, äpplen och päron

### Favoriter

**SALAME VENTRICINA 149:-**

San Marzano-tomatsås, parmigiano-reggiano, fior di latte, Ventricinasalami, oliver

**GAMBAS SVEDESI 165:-**

San Marzano-tomatsås, fior di latte, parmigiano-reggiano, grönkål, gullök, feta, chili- och dillmarinerade handskalade räkor

**QUATTRO FORMAGGI 165:-**

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

**DI MANZO 169:-**

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

### Klassiker

**MARINARA 119:-**

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

**MARGHERITA 125:-**

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, salttorkade tomater, rucicola och hyvlad parmigiano-reggiano

## Dessert

**LEMONCURD 105:-**

Italiensk maräng och gräddglass

**SORBET 85:-**

kökets val av smak

**SMÅTT & GOTT 69:-**

3 små kakor

**FRITERAD CAMENBERT 129:-**

äppelchutney och gräddglass

## 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

<b>HAVRESMOOTHIE</b>	<b>69:-</b>
med färsk frukt och bär	
<b>VARM CHOKLAD</b>	<b>69:-</b>
lätvispad vaniljgrädde och riven choklad	
<b>BLOODY MARY</b>	<b>139:-</b>
sellerisalt och stjälkselleri	

## På morgonen

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

## All Day Dining

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

## Sallader

<b>LJUMMEN CAESARSALLAD</b>	<b>175:-</b>
kyckling, bacon, krutonger och svartvinbärssyltad gurka	
<b>CHÈVRE</b>	<b>169:-</b>
grönsallad, betor, rödlök, nötter och äppelbalsamico	

## Mera Gott

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

## Något Sött

<b>ELMA´S FATTIGA RIDDARE</b>	<b>99:-</b>
äpple- och kanelkompott samt svensk lönnsirap	
<b>LEMONCURD</b>	<b>105:-</b>
Italiensk maräng och gräddglass	
<b>SORBET</b>	<b>85:-</b>
kökets val av smak	
<b>SMÅTT &amp; GOTT</b>	<b>69:-</b>
3 små kakor	
<b>FRITERAD CAMENBERT</b>	<b>129:-</b>
äppelchutney och gräddglass	



## 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** 1099:-

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 65:-**

Ljus lager, Sverige.

torr, tydlig &amp; bra humlekaraktär med ton av citrus

**STELLA ARTOIS FAT 40CL 72:-**

Ljus lager, Belgien.

Brödlig smak med inslag av honung, ljust bröd &amp; citrus.

**BRON IPA FAT 40CL 74:-**

Ljus Ale, Sverige.

fruktig &amp; maltig med tydlig beska. Små inslag av aprikosmarmelad, ljus sirap &amp; knäck

**BRYGGMÄSTAREN 50CL 72:-**

Ljus lager, Sverige.

torr, tydlig &amp; bra humlekaraktär med ton av citrus

**BRYGGMÄSTAREN DARK 50CL 72:-**

Mörk lager, Sverige.

knäck, smörkola &amp; brungräddat knäcke med mjuk, fyllig &amp; torr eftersmak

**PERONI NASTRO AZZURI 33CL 69:-**

Ljus lager, Italien.

Lätt, brödlig smak med citruston. Medelstor beska och balanserad efterbeska.

**HOEGAARDEN 33CL 69:-**

Veteöl, Belgien.

fruktig smak, inslag av vetebröd, citron &amp; jasminris

**BREWDOG PUNK IPA 33CL 79:-**

Mörk Ale, Storbritannien.

fruktig &amp; knäckig smak, medelstor beska, ton av humle samt mörkola.

**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 &amp; ton av malt

**FOUNDERS ALL DAY SESSION IPA 62:-**

Ljus Ale, USA.

Humlearomatisk doft med inslag av passionsfrukt, grapefrukt, sirap och örter.

**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

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

---

---

## Grogg

<b>ROM OCH COLA</b>	<b>109:-</b>
Ljus eller mörk rom med cola eller cola zero	
<b>HENDRICK'S GIN N' TONIC</b>	<b>129:-</b>
Hendrick's gin, tonic, svartpeppar, gurka	
<b>GIN N' TONIC</b>	<b>109:-</b>
Bombay gin och tonic	
<b>TEQUILA SUNRISE</b>	<b>109:-</b>
Tequila, apelsinjuice, grenadine.	

---

---

## Mejeri

<b>SOLERO</b>	<b>139:-</b>
Likör 43, vanilj vodka, passionjuice, mjölk, grädde.	
<b>GRASSHOPPER</b>	<b>129:-</b>
Creme de menthe, creme de cacao, grädde.	
<b>ORGASM</b>	<b>139:-</b>
Disaronno Amaretto, Kahlua, Baileys, mjölk.	

## Cocktails

<b>OLD FASHIONED</b>	<b>145:-</b>
Buffalo trace, farinsocker, apelsiner	
<b>AMARETTO SOUR</b>	<b>129:-</b>
Disaronno Amaretto, citronjuice, sockerlag, äggvita	
<b>WHISKEY SOUR</b>	<b>129:-</b>
Jameson, citronjuice, sockerlag, äggvita	
<b>WHITE LADY</b>	<b>139:-</b>
Bombay, Cointreau, citronjuice, sockerlag, äggvita	
<b>MOSCOW MULE</b>	<b>119:-</b>
Grey goose, ginger ale, limejuice	

---

---

## Kaffedrinkar

<b>ESPRESSO MARTINI</b>	<b>139:-</b>
Grey goose, kahlua, espresso	
<b>KAFFE KARLSSON</b>	<b>139:-</b>
Baileys, cointreau, kaffe, grädde	
<b>IRISH COFFEE</b>	<b>139:-</b>
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		