

BUBBEL & DRINKAR

- Prosecco Treviso Extra Dry 95 kronor
Billabong alkoholfritt mousserande 60 kronor
Champagne Moët Chandon Brut Imperial 129 kronor
Tails Rum Punch 100 kronor
Tails Berry Mojito 100 kronor
Gin & Tonic 135 kronor
Negroni 135 kronor
Dry Martini 135 kronor
Limoncello Spritz 110 kronor
Aperol Spritz 110 kronor

SNACKS

- Marinerade oliver 40 kronor
Mandlar kryddade med honung & chili 40 kronor
Chips med salsa på oliver & grillad paprika 50 kronor

AVSMAKNINGSMENY

Liten blond pizza med löjrom, rödlök,
picklade trattkantareller & purjolökspulver

Lättrökt kålrot, purjolök, trattkantareller & gräddig
murkelsky

Risotto med svamp, smör, spenat, pinjenötter & parmesan

Reninnanlår med rotfruktskroketter, ostronskivling,
lingonvinäger & rödvinssås

Lokala ostar med marmelad på morot, lingon & rom från
Mitt skaffereri Alnö

Choklad, hallon & mascarponekräm med inlagda päron

795 kronor

Utvalda viner till varje rätt 600 kronor

KÖKSMÄSTARENS MENY

Rökt renhjärta, trattkantareller, emulsion på brynt smör,
lingon & schalottenlök

Oxfilé från lokala gårdar med rostad morotspuré,
kantareller, inlagda betor & en stoutsky med öl från Alnö

Pannacotta på rörost från Lövbergs gårdsproduktion,
hjordronsylt & bakad vitchoklad

580 kronor

VEGETARISK MENY

Lättrökt kålrot, purjolök, trattkantareller & gräddig
murkelsky

Risotto med svamp, smör, spenat, pinjenötter & parmesan

Choklad, hallon & mascarponekräm med inlagda päron

440 kronor

FÖRRÄTTER

Råbiff på lokalt nötinanlår , äggula, äpple, brynt smör, emulsion på karjohansvamp & picklad rödlök Vin: Scaranto Chianti, Sangiovese & Merlot 110 kronor	149 kronor
Bruschetta med buffelmozzarella, tomatsalsa & smörstekta kantareller Vin: Le Terre Dell'Abate, Trebbiano 110 kronor	139 kronor
Rökt renhjärta, trattkantareller, emulsion på brynt smör, lingon & schalottenlök Vin: I Manenti Barbera D'Asti, Barbera 110 kronor	149 kronor
Kaviar 10 gram, torsk, krutonger, rågrädde & purjolökspulver Vin: Champagne Moët Chandon Brut Imperial 129 kronor	249 kronor
Antipasti med charkuterier, lokal ost, & marmelad på morot, lingon & rom från Mitt skaffereri Alnö Vin: Gran Sasso, Montepulciano 110 kronor	En person 125 kronor Två personer 229 kronor
Lättrökt kålrot, purjolök, trattkantareller & gräddig murkelsky Vin: La Ferola Passrina, Passerina 110 kronor	129 kronor
Liten blond pizza med löjrom, rödlök, picklade trattkantareller & purjolökspulver Vin: Petit Chablis, Chardonnay 135 kronor	129 kronor

**Ostron fine de clair med gurka, rödlök & regnbågsrom
35 kronor styck**

VARMRÄTTER

Oxfile från lokala gårdar med rostad morotspuré, kantareller, inlagda betor & en stoutsky med öl från Alnö Vin: Torre del Falasco Ripasso Superiore, Corvina, Corvinone & Rondinella 130 kronor	339 kronor
Reninnanlår med rotfruktskroketter, ostronskivling, lingonvinäger & rödvinssås Vin: Castello di Neive Barbera D'Alba, Barbera 145 kronor	345 kronor
Råbiff på lokalt nötinanlår, pommes, äggula, äpple, brynt smör, emulsion på karjohansvamp & picklad rödlök Vin: Scaranto Chianti, Sangiovese & Merlot 110 kronor	250 kronor
Konfiterad rödingfilé med graneldad potatis, morotsemulsion, blomkål & grönkål Vin: La Ferola Passrina, Passerina 110 kronor	310 kronor
Pasta cellentani med oxfile, grädde, vitt vin, rödlök, tomat, chili, vitlök, spenat & parmesan Vin: Gran Sasso, Montepulciano 110 kronor	259 kronor
Pasta pappardelle frutti di mare, blåmusslor, rödräka, pilgrimsmussla, tomat, vittvin, lime, chili, schalottenlök & koriander Vin: Hörner Steinbock, Riesling 110 kronor	259 kronor
Pasta fagotti fylld med gorgonzola. Grädde, vittvin, rödlök, parmesan & tryffel Vin: I Manenti Barbera D'Asti 110 kronor	220 kronor
Risotto med svamp, smör, spenat, pinjenötter & parmesan Vin: Gran Sasso, Montepulciano 110 kronor	220 kronor

"Har du allergi? Fråga personalen så hjälper vi er"

SURDEGSPIZZA

Pizza med mozzarella & basilika	149 kronor
Pizza med helbakad oxfilé, chili, vitlök, rödlök, ruccola, ostronskivling & parmesan	189 kronor
Pizza med lufttorkad skinka från Norrland, kantareller, chili och ruccola	179 kronor
Pizza med tomater, kronärtskocka, zucchini, rödlök, vitlök, grönkål & grillad paprika	149 kronor
Pizza med räkor, blåmusslor, kräftstjärtar, vitlök, rödlök, citron, chili, tomater & basilika	175 kronor
Pizza med burrata, rödlök, inlagda tomater, vitlök, chili & ruccola	165 kronor
Blond pizza med lokala ostar, hjortronsylt från Lövbergs gårdsproduktion, chili & rostade valnötter	165 kronor
Sås till pizzan? Pesto, aioli, salsa på oliver & grillad paprika	30 kronor
Vin som vi rekommenderar till våra pizzor: Rött: I Manenti Barbera D´Asti 110 kronor kronor Vitt: Le Terre Dell´Abate, Trebbiano 110 kronor	

BARNMENY

Oxfilé med pommes & bearnaise	149 kronor
Pasta med oxfilé, grädde & parmesan	119 kronor
Pizza Bambino med lufttorkad skinka & mozzarella	89 kronor
Pizza Bambino Margherita med mozzarella & basilika	89 kronor
Pankaka, sylt & grädde	89 kronor

DESSERT

Pannacotta på rörost från Lövbergs gårdsproduktion, hjortronsylt & bakad vitchoklad	99 kronor
Choklad, hallon & mascarponekräm med inlagda päron	99 kronor
Klassisk Tiramisu	99 kronor
Vaniljglass & hallonsorbet, havrekross & bakad vitchoklad	95 kronor
Chokladtryfflar	70 kronor
Lokala ostar med marmelad på morot, lingon & rom från Mitt skaffereri Alnö	119 kronor
Grappaprovning med två grappa, tryffel & dubbel espresso	150 kronor
Romprovning med två rom, tryffel & dubbel espresso	150 kronor

ÖL & LÄSK

Fatöl	40cl	50cl	Mindre alkohol
Norrlands Guld	69kr	84kr	Norrlands ljus 40 kronor
Menabrea Bionda	79kr	94kr	Easy Rider IPA 40 kronor
A Ship Full of IPA	79kr	94kr	Sigtuna pale ale 45 kronor
Hazy Bulldog APA	79kr	94kr	Äppelcider 45 kronor
Summer Pale Ale	79kr	94kr	Billabong 60 kronor
Flasköl			Läsk & vatten
Menabrea Ambrata	85 kronor		Coca cola 35 kronor
Norrlands ljus 3.5	50 kronor		Cola Zero 35 kronor
Daura Damm glutenfri lager	85 kronor		Trocadero 35 kronor
Wisby Stout	85 kronor		Trocadero Zero 35 kronor
LoLa Lager	85 kronor		Fanta 35 kronor
Duvel	95 kronor		Loka 35 kronor
Kvällens flasköl	85 kronor		Lemonad 45 kronor
Kvällen alkoholäsk/cider	85 kronor		Pellegrino 50cl 50 kronor
Päron eller Äppelcider	80 kronor		

No

VINER VI SERVERAR PÅ GLAS

Vitt vin på glas

Torre del Falasco Garganega 95 kronor

La Ferola Passrina, Passerina 110 kronor

Le Terre Dell'Abate, Trebbiano 110 kronor

Laroche Petit Chablis, Chardonnay 135 kronor

Laroche Chablis Premier Cru les Beauroys, Chardonnay 160 kronor

Hörner Steinbock, Riesling 110 kronor

Dark Horse, Sauvignon Blanc 110 kronor

Rött vin på glas

Torre del Falasco, Corvina 95 kronor

Torre del Falasco Ripasso Superiore, Corvina, Corvinone
& Rondinella 130 kronor

Castello di Neive Barbera D'Alba, Barbera 145 kronor

Scaranto Chianti, Sangiovese & Merlot 110 kronor

Gran Sasso, Montepulciano 110 kronor

I Manenti Barbera D'Asti, Barbera 110 kronor

Mauro Sebaste Parigi D'Alba, Nebbiolo 145 kronor

William Hill, Cabernet Sauvignon 140 kronor

DRINKAR

Tails Rum Punch

Berry Mojito

Swedish Dehlight
Absolut vanilj, rabarber likör, citron,
sockerlag & äggvita

Hot Passion
Absolut vodka, chili, passionfrukt,
socker & citron

Champagne Mojito
Havanna club 3y, mynta, lime, socker,
äggvita & champagne

French 75
Champagne, gin, citron & socker

Lemon Pie
Absolut vanilj, limoncello, citron,
socker & lemoncurd

Paloma
Tequila, lime, socker & pink
grapefruktsoda

Basil Smash
Plymouth gin, fläderlikör, lime,
socker & basilika

Blueberry
Havanna club, blåbärslikör, lime,
socker, äggvita & blåbärspulver

Irish Coffee
Jameson, kaffe, socker & grädde

Kaffe Karlsson
Baileys, cointreau, kaffe & grädde

Italian Coffee
Strega, kaffe & grädde

Amaretto Coffee
Amaretto, kaffe & grädde