

## BUBBEL & DRINKAR

Prosecco Treviso Extra Dry 105 kronor

Alkoholfritt mousserande 70 kronor

Champagne Moët Chandon Brut Imperial 129 kronor

Bellini 105 kronor

Whiptail Ginger Mule Spritz 100 kronor

Gin & Tonic 140 kronor

Premium Gin & Tonic med Mic Drop  
160 kronor

Negroni 140 kronor

Dry Martini 140 kronor

Premium Dry Martini med Mic Drop 160 kronor

Limoncello Spritz 110 kronor

Aperol Spritz 110 kronor

Bergamott Spritz 110 kronor

## SNACKS

Marinerade oliver 40 kronor

Rostade mandlar 40 kronor

Chips med rödlöksemulsion 50 kronor

Jordnötter 40 kronor

Chilinötter 40 kronor

Wasabiärter 40 kronor

## KÖKSMÄSTARENS MENY

Kantarellsoppa, örtig färskostkräm, friterad grönkål & smörstekt bröd

Helstekt oxfilé, potatisterrin, sotad lök, potatiskrisp, picklad rödlöksemulsion, råhyvlat svamp & rödvinssås smaksatt med chili & choklad

Chokladfondant, hallon & limeswirl, färska bär

615 kronor

Vinpaket med noga utvalda viner av vår sommelier 425 kronor

## VEGETARISK MENY

Saltbakad rotselleri, picklad ingefära, rostad mandelflarn, friterad grönkål & brynt smör

Svamprisotto, rödlök, körsbärstomater & friterad purjolök

Chokladfondant, hallon & limeswirl, färska bär

475 kronor

Vinpaket med noga utvalda viner av vår sommelier 310 kronor

## FÖRRÄTTER

Råbiff på nötinnanlår, variation på rödbetor, puffad kapris, äggkräm & picklad silverlök

165 kronor

Vin: Lumá Rosso, Nerello mascalese & Merlot 115 kronor

Carpaccio på oxfilé, gruyerekräm, picklade senapsfrön, bakade tomater, mandelpotatiships, riven gruyere & krasse

160 kronor

Vin: Castiglioni Chianti, Sangiovese & Merlot 130 kronor

Saltbakad rotselleri, picklad ingefära, rostad mandelflarn, friterad grönkål & brynt smör

140 kronor

Vin: Il Fattorino, Trebbiano & Passerina 115 kronor

Kantarellsoppa, örtig färskostkräm, friterad grönkål & smörstekt bröd

150 kronor

Vin: Chateau Souverain, Chardonnay 115 kronor

Köksmästarsnacks  
Lufttorkad karré från Norrland, bresaola, chorizo,  
mandelpotatiships & rödlöksemulsion  
159 kronor

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

## VARMRÄTTER

<b>Helstekt oxfilé, potatisterrin, sotad lök, potatiskrisp, picklad rödlöksemulsion, råhyvld svamp &amp; rödvinssås smaksatt med chili &amp; choklad</b> Vin: Torre del Falasco Ripasso Superiore, Corvina, Corvinone & Rondinella 130 kronor I Manenti Barolo, Nebbiolo 175 kronor	359 kronor
<b>Råbiff på nötinnanlår, pommes, variation på rödbetor, puffad kapris, äggkräm &amp; picklad silverlök</b> Vin: Lumá Rosso, Nerello mascalese & Merlot 115 kronor	275 kronor
<b>Halstrad röding, citrusrisotto, örtmarinerad fänkål &amp; friterad purjolök</b> Vin: La Ferolod Passerina, Passerina 115 kronor	325 kronor
<b>Pasta rigatoni, oxfilé, skogschampinjoner, lök, vitlök, chili, grädde, cognac &amp; parmesan</b> Vin: Castiglioni Chianti, Sangiovese & Merlot 130 kronor	279 kronor
<b>Pasta linguini, argentinsk rödräka, vitlök, chili, vittvin, citron &amp; basilika</b> Vin: Il Fattorino, Trebbiano & Passerina 115 kronor	265 kronor
<b>Quinoa &amp; spenatfylld pasta, grädde, soltorkad tomat, basilika, chili, vitlök &amp; parmesan</b> Vin: Chateau Souverain, Chardonnay 115 kronor	230 kronor
<b>Svamprisotto, vittvin, smör, parmesan rödlök, körsbärstomater &amp; friterad purjolök</b> Vin: Trigaio, Aglianico 115 kronor	230 kronor

Invito´s köttbullar  
Köttbullar gjord på kalvfärs, mandelpotatispuré,  
pressgurka, rårörda lingon & messmörsås  
225 kronor

## SURDEGSPIZZA

<b>Pizza Margherita, mozzarella &amp; basilika</b>	155 kronor
<b>Pizza Toscanini lufttorkad skinka, soltorkad tomat, kalamataoliver, örtolja, parmesan &amp; ruccola</b>	185 kronor
<b>Pizza Ventrecina ventrecina salami, picklad chili, rostade pinjenötter, parmesan &amp; ruccola</b>	185 kronor
<b>Pizza di Mare rödräka, räkor, musslor, tomat, persilja, citron &amp; vitlök</b>	175 kronor
<b>Pizza Nduja Nduja, rödlök &amp; friterad purjolök</b>	185 kronor
<b>Pizza di Tartufo Blond pizza med Crème Fraiche smaksatt med tryffel, rostade pinjenötter, skogschampinjoner &amp; ruccola</b>	175 kronor
<b>Quattro Formaggio Blond pizza med mozzarella, gorgonzola, pecorino, parmesan, honung &amp; hjortron</b>	175 kronor
<b>Sås till pizzan? Pesto, aioli &amp; bearnaisesås</b>	30 kronor

Månadens vintips  
2018 - Tirrenico, Marchesi Mazzei, 625 kronor  
Fyllig, nyanserad och fruktig smak med inslag av svarta  
vinbär, viol, fat, choklad och örtekryddor.

## BARNMENY

Oxfile med pommes & bearnaise	149 kronor
Krämig pasta med oxfile	119 kronor
Fish´n chips med aioi	99 kronor
Pizza Bambino med lufttorkad skinka & mozzarella	99 kronor
Pizza Bambino Margherita med mozzarella & basilika	99 kronor

## DESSERT

Chokladfondant, hallon & limeswirl, färska bär Vin: Carmes de Rieussec Sauternes 80 kronor	115 kronor
Tiramisu Vin: Muscat de Rivesaltes 80 kronor	115 kronor
Glass & sorbet med krossade vaniljdrömmar Vin: Muscat de Rivesaltes 80 kronor	105 kronor
Svenska ostar med marmelad Vin: Vallado tawny port 20y 80 kronor	129 kronor
Grappaprovning med två grappa, tryffel & espresso	150 kronor
Romprovning med två rom, tryffel & espresso	150 kronor
Cognacprovning med två cognac, tryffel & espresso	150 kronor

## VINER VI SERVERAR PÅ GLAS

### Vitt vin på glas

**Torre del Falasco,**  
Garganega 105 kronor

**Il Fattorino Bianco,**  
Trebiano & Passerina 115 kronor

**Domaine Laroche Chablis Saint Martin,**  
Chardonnay 150 kronor

**La Ferola Passerina,**  
Passerina 115 kronor

**Chateau Souverain,**  
Chardonnay 115 kronor

### Rött vin på glas

**Torre del Falasco,**  
Corvina 105 kronor

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

**Castiglioni Chianti,**  
Sangiovese & Merlot 130 kronor

**Lumá Rosso,**  
Nerello mascalese & Merlot 115 kronor

**Trigaio**  
Aglianico 115 kronor

**I Manenti Barolo**  
Nebbiolo 175 kronor

**William Hill Central Coast**  
Cabernet Sauvignon 140 kronor

# ÖL & LÄSK

## Fatöl

	40cl	50cl
Norrlands Guld	76 kr	95 kr
Menabrea Bionda	84 kr	99 kr
A Ship Full of IPA	84 kr	99 kr
Hazy Bulldog APA	84 kr	99 kr
Sleepy Bulldog Pale Ale	84 kr	99 kr

## Mindre alkohol

Menabrea Alkoholfri	45 kronor
Easy Rider IPA	45 kronor
Sigtuna pale ale	45 kronor
Alkoholfritt mousserande	70 kronor

## Flasköl

Menabrea Ambrata	90 kronor
Norrlands ljus 3.5	55 kronor
Daura Damm glutenfri lager	90 kronor
How to Highlight IPA glutenfri	90 kronor
Brygglabbet Skogstokig IPA	90 kronor
Wisby Stout	95 kronor
Wisby Pils	90 kronor
Duvel	99 kronor
Briska cider	80 kronor

## Hantverkscider från Pomologik

Hopple	195 kronor 75cl
Aroma	195 kronor 75 cl
Hantverkscider Ingrid	95 kronor
Hantverkscider Wai-Iti	95 kronor

## Läsk & vatten

Coca cola	40 kronor
Cola Zero	40 kronor
Trocadero	40 kronor
Fanta	40 kronor
Loka	40 kronor
Lemonad	55 kronor
Pellegrino 50cl	60 kronor
Hantverkscider från Pomologik	
Hopple	55 kronor