

À LA CARTE MENY
VINTERN 2018



SMÅRÄTTER

125/25

Smetana, Honung. Med eller utan vodka

129

Varmrökt från rökeriet i Järpen. Västerbottensost, Dill,
Filmjölsbröd, Laxrom, Lök

115

Gratinerade med Svecia,
Crème fraiche, Gräslök, Citron

128

Glacerad och friterad svartrot, Vintertryffel,
Hasselnötter, Timjan

119

Löjrom, Krispig silverlök, Bröd

205/145

Gravat ägg, Aska, Pepparrot, Hjortron, Lök
Stor portion med pommes. Liten utan pommes

119

Gravad och sotad, Brännvinslingon, Dillgurka, Brynt smör

115

Lufttorkad från Undersåkers Charkuteriefabrik, Mandel, Sherry

V A R M R Ä T T E R

310

Pumpakräm, Pickels, Tranbär, Krispig grönkål

275

Fläsk, Gröna bönor, Musselsås, Champagne

275

Jordärtskockspuré, Brysselkål, Betor, Rödvin

275

Pumpakräm, Brysselkål, Betor, Brynt smör

Rätterna ovanför serveras med potatispuré

195

Högrek eller Portabello

Cheddar, Krispig silverlök, Sallad, Tomat, Dijonnaise

125

Kokt korv från Undersåkers Chark, Bröd, Potatismos,
Räksallad, Senap, Rostad lök

239

Fisk, Skaldjur, Tomat, Saffran, Rouille

(alla rätter kan fås som halvportion, för fler barnrätter fråga personalen)

FÖR TVÅ

695

450

Cafe de Parissmör, Rödvinås,
Två sorters potatis, Pickles, Saltbakade
betor, Tomat och Rödlökssallad.

DESSERT

75

Kryddig äppelpaj, Kardemummaglass

110

Gräddfilssorbet, Vanilj, Krossade drömmar

125

Mörk choklad, Lakritsmaräng

45

Fråga din kypare om kvällens smak

30

Fråga din kypare om kvällens smak

DRYCKESMENY

(pris per cl)

Carlsberg export 74 sek	Famouse Grouse 24 sek	Cointreau 24 sek
Brooklyn Lager 86 sek	Craggamore 12 28 sek	D.O.M Benedictine 24 sek
Brooklyn IPA 86 sek	Glenlivet 12 26 sek	Xanté 24 sek
1664 Blanc 86 sek	Glenfiddich 12 26 sek	Likör 43 24 sek
Nya Carnegie Kellerbier 86 sek	Glenkinchie 12 30 sek	Grand Marnier 24 sek
	Macallan 12 35 sek	Limoncino 24 sek
	Macallan 18 85 sek	
Till 74 sek	Highland Park 12 30 sek	Fernet Branca 26 sek
Åre Bryggcompagni 79 sek	Highland Park 18 60 sek	Branca Menta 26 sek
Nya Carnegie J.A.C.K 74 sek	Jameson 24 sek	Jägermeister 26 sek
Carlsberg Hof 59 sek	Laphroaig 30 sek	Aperol 26 sek
Celia *glutenfri 59 sek	Lagavulin 45 sek	Campari 24 sek
Brooklyn brown ale 74 sek	Mackmyra Svensk Ek 35 sek	Averna 30 sek
Brooklyn ½ ale 62 sek	Mackmyra Rök 30 sek	Montenergo 30 sek
Guinness extra stout 69 sek	Scotch Whisky Society 50 sek	
Somersby cider 62 sek		
Somersby Double press 65 sek		
	Bulleit Bourbon 24 sek	
	Bulleit Rye 24 sek	
	Willet pot still 45 sek	
Rött/Vitt/Mousserande 65 sek	Boulard VSOP 26 sek	Espresso Enkel/Dubbel 35/40 sek
Highwheeler lager 40 sek	Boulard XO 34 sek	Kaffe latte 40 sek
Carlsberg Non-alcoholic 35 sek	Dupont 24 sek	Cappuccino 40 sek
Rescued 55 sek		Macchiato 40 sek
Blåbärs/Lingon Nektar 65 sek		Americano 40 sek
Läsk 33cl 30 sek		Bryggkaffe 30 sek
	Martell VS 24 sek	Varm choklad 42 sek
	Grönstedts VSOP 26 sek	
Hjortron – Hjorton, Syrup, Citron, Soda 65 sek	Grönstedts XO 40 sek	Earl Great – Svart te, smaksatt med bergamottolja, med en liten tvist 30 sek
	Hennessy VS 28 sek	Green Tea Peach – Grönt te med smak av persika och aprikos 30 sek
Hallon & Mynta – Hallon syrup, Citron, Mynta, Soda 65 sek	Hennessy XO 55 sek	Robbios 1772 – Rooibos med smak av apelsin och kanel 30 sek
	Hennessy Paradise 150 sek	
Blåbär & Älgört – Blåbärs nektar, Älgörtssaft, Citron, Vatten 65 sek	Armangac 38 sek	Alla våra te'er kommer från Tecentralen i Östersund. De säljer ekologiskt premiumte som är förpackat i 100% förnyelsebart material med minimal påverkan på miljön.
Irish Coffee – Jameson, farinsocker, kaffe, grädde 139 sek	Angostura 1919 24 sek	
	Karukera 38 sek	
Kaffe Calypso - Bacardi Oakheart, Kahlua, kaffe, grädde 139 sek	Zacapa XO 85 sek	
	Zacapa 23 45 sek	
Kaffe Karlsson – Baileys, Cointreau, kaffe, grädde 139 sek	Diplomatico 30 sek	
Romersk Båge - Cointreau, varm choklad, grädde 139 sek	Dellavalle Nebiolo da Barolo 34 sek	
	Fattoria di cavalcaselle montresor 30 sek	
Lumumba – Cognac, varm choklad, grädde 139 sek	Grattamacco 30 sek	
Vintermumma – Rescued vintermumma, Absolut extrakt 139 sek	Luxardo 24 sek	
	Amaretto 24 sek	
	Kahlua 24 sek	
	Bailey's 24 sek	
	Sève Fournier 24 sek	
	Frangelico 24 sek	

COCKTAILMENY

139 sek

Som bas Svensk Hernö Gin, framröstad till världens bästa gin år 2017. Vi kombinerar den med smaker av apelsin, grapefrukt och citron. En tydlig smak av hjortron avrundar denna dryck perfekt

(* innehåller äggvita)

139 sek

Mörk rom, Likör 43 och Amaretto skakas tillsammans med färskt espressokaffe och Copperhill's kryddade honung. Ett perfekt sätt att avsluta din middag eller som en bra drink när du kommer tillbaka från backen

139 sek

Lokalt bryggd IPA är grunden i denna cocktail, vi har lagt till smaker av apelsin och citron för att komplettera citrustonerna från IPA:n tillsammans med en svag hint av vanilj

139 sek

Vi har gjort en twist på den populära Moscow Mule. Vi har bytt ut vodka och lagt till Hennessey cognac som tillsammans med svart te, äpple, kanel och russin ger en härlig karaktär

139 sek

Denna kan du beställa både varm och kall. Capel Pisco från Chiles berg skakas med äpple och päron kryddad med värmande kardemumma och mandel

139 sek

Dessertcocktail som smakar exakt som det låter - krämigt och gott

139 sek

Svensk rökig whisky rörs ner med kaffelikör och söt Vermouth. Perfekt balanserad så att du verkligen kan uppskatta smakerna

VINMENY

CHAMPAGNE

Moët & Chandon Imperial Brut 750/1500 cl	795/1695 sek
Nicolas Feuillate Brut Reserve Glas/Flaska	130/795 sek
Francis Boulard Rosé de Saignée.	990 sek
Krug Grande Cuvée	2500 sek
Krug Rosé	3500 sek
2009 Moët & Chandon Grand Vintage	965 sek
2005 Charles Heidsieck	1395 sek
2009 Dom Pérignon	2100 sek

MÉTHODE CHAMPENOISE

Sébastien Brunet Petillant "Le Naturel", Loire, Frankrike	640 sek
Rotari Cuvée 28, Trentino, Italien Glas/Flaska	95/560 sek

FRANKRIKE

2015 Riesling Cuvée Albert, Albert Mann Glas/Flaska	170/740 sek
2014 Pinot Gris, Albert Mann Glas/Flaska	145/640 sek
2016 Auxerrios Pinot Gris Albert Mann	590 sek
2012 Chateau Faugeres Blanc, Silvio Denz	850 sek
2007 Vouvray Sec, Domaine du Clos Naudin	790 sek
2009 Touraine Thésée Sauvignon, Puzelat-Bonhomme	640 sek
2009 Coulée de Serrant, Nicolas Joly	1100 sek

2016 Sancerre, Francois Crochet	760 sek
--	---------

2016 Touraine Sauvignon Blanc Joel Delaunay. Glas/Flaska	105/440 sek
---	-------------

2016 La Vieille Ferme Blanc, Famille Perrin. Glas/Flaska	95/420 sek
---	------------

2015 Bourgogne blanc, Sylvain Bzikot Glas/Flaska	145/640
---	---------

2014 Chablis Vauprin, Domaine Lavatureux	790 sek
---	---------

2015 Chablis Domaine Lavatureux	640 sek
--	---------

2013 Puligny Montrachet, La Rouselle, Sylvain Bzikot	1150 sek
---	----------

2014 Chassagne Montrachet, Les Chene vottes, Tomas Morey	1200 sek
---	----------

2014 Batard Montrachet, Tomas Morey	2500 sek
--	----------

2014 Vosne Romanée Village	1800 sek
-------------------------------------	----------

2014 Vosne Romanée Aux Brulées	2800 sek
---	----------

2014 Vosne Romanée 1er Cru Clos des Réas Monopole	2900 sek
--	----------

2013 Vosne Romanée 1er Cru Clos des Réas Monopole	2900 sek
--	----------

2012 Vosne Romanée 1er Cru Clos des Réas Monopole	2900 sek
--	----------

2014 Puligny Montrachet Village, La Rouselle	1300sek
---	---------

2015 Puligny Montrachet 1er Cru, Les Folatières	1850 sek
--	----------

2015 Eaune Clos De La Feguine 1er Cru Monopole, Domaine J. Prieur	2100 sek
--	----------

2015 Meursault Clos De Mazeray App. Village Monopole, Domaine J. Prieur	2100 sek
---	----------

2015 Meursault Santenots 1er Cru, Domaine J. Prieur	2300 sek
--	----------

2015 Puligny-Montrachet Les Combettes 1er Cru, Domaine J. Prieur	2800 sek
---	----------

2015 Viré Clessé, Jean-Marie Guffens/Verget	790 sek
--	---------

2015 Mâcon Village Terres de Pierres	645 sek
---	---------

2010 Cote Du Jura Blanc, Jean Bourdy	740 sek
---	---------

2014 Pélican Chardonnay, Domaine du Pélican	850 sek
--	---------

2014 Pélican Savagnin, Domaine du Pélican	850 sek
--	---------

TYSKLAND

2007 Riesling Spätlese Trocken, Ökonomierat Rebholtz	790 sek
---	---------

2014 Riesling Trocken Gimmeldingen, A.Christmann. Glas/Flaska	145/640 sek
---	-------------

2014 Riesling Trocken, A.Christmann	560 sek
--	---------

2014 Juwel Riesling Alsheim Frühmesse Trocken, Juliane Eller	740 sek
---	---------

2014 Juwel Silvaner Trocken, Juliane Eller	640 sek
---	---------

2015 Juwel Riesling Trocken, Juliane Eller	640 sek
---	---------

2009 Riesling Trocken, Reichsgraf von Kesselstatt	640 sek
--	---------

2016 Riesling Trocken Maximin Grünhaus Glas/Flaska	125/560 sek
---	-------------

2016 Riesling Trocken Gut Hermannsberg Glas/Flaska	135/595 sek
---	-------------

ÖSTERRIKE

2013 Grüner Veltliner Loiserberg EG, Weingut Jurtschitsch	790 sek
--	---------

2013 Riesling Zöbinger Heiligenstein, Erstes Gewächs, Weingut Jurtschitsch	740 sek
--	---------

2014 Grüner Veltliner Stein, Weingut Jurtschitsch	125/560 sek
--	-------------

2014 Riesling Langenlois, Weingut Jurtschitsch	560 sek
---	---------

VINMENY

ITALIEN

- 2009 Ponka, Paraschos,
Friuli-Venezia-Giulia 640 sek
- 2013 Lugana Trebbiano,
Tenuta Rovaglia, Veneto 640 sek

SPANIEN

- 2014 Albarino, Bodegas Don Olegario
Glas/Flaska 125/560 sek
- NV Jerez-Manzanilla, Ximénez-Spínola
..... 740 sek

NYA ZEELAND

- 2016 Cloudy Bay, Sauvignon Blanc
..... 740 sek

USA

- 2012 Mayacamas Chardonnay,
Napa Valley 1300 sek
- 2013 Qupé Bien Nacido Cuvée,
Santa Ynez Valley 740 sek
- 2014 Littorai Chardonnay Charles
Heintz Vineyard, Sonoma Coast
..... 1500 sek
- 2016 446 Chardonnay Noble Vines
Glas/Flaska 125/540 sek

FRANKRIKE

- 2011 Côte de Nuits Villages,
"Les Vignottes" Jean- Jacques Confuron
..... 1250 sek
- 2011 Savigny Les Beaune 1.er Cru
"Les Vergeleses. Fery..... 1100 sek
- 2013 Nuits St George Les Damodes,
Anne Gros 1500 sek
- 2014 Hautes Côtes Baune, Domaine
Jean-Baptiste Lebreuil..... 740 sek
- 2015 Beaune Champs-Pimont
1er Cru 1600 sek
- 2015 Beaunde Grèves 1er Cru
..... 1700 sek

- 2014 Morgon Côte du Py Jean Follard
Glas/Flaska 145/640 sek

- 2010 Cote du Jura Rouge, Jean Bourdy
..... 790 sek

- 2014 Pélican Trois Cépages, Domaine
du Pélican 850 sek

- 2012 Cap de Faugères, Silvio Denz,
Côtes de Bordeaux 750 sek

- 2007 Château Du Terte Margaux
..... 1850 sek

- 2003 Château Rauzan-Segla Margaux
..... 3200 sek

- 2014 Château Pape-Clément Grave
..... 2800 sek

- 2009 Château Branaire Ducre
Saint Julien 2800 sek

- 2008 Château Cos d'Estournel
Saint Estephe 3200 sek

- 2000 Château Cos d'Estournel
Saint Estephe 3800 sek

- 2014 Cuvée Tradition, Château Vessière.
Glas/Flaska 105/440 sek

- 2009 Château de Beaucatel,
Oenotheque, Famille Perrin ... 1695 sek

- 2011 Xavier, Ventoux (1500ml)
..... 1300 sek

- 2009 Ferraton Père et Fils, Hermitage,
Les Mieux 1100 sek

- 2012 Hervé Souhaut, St Joseph
..... 990 sek

- 2012 Domaine Jamet, Côte-Rôtie
..... 1300 sek

- 2013 Domaine Jamet, Côte-Rôtie
..... 1300 sek

- 2014 Domaine Jamet, Côte-Rôtie
..... 1300 sek

- 2013 Hervé Souhaut, "La Souteronne" .
(1500 ml) 1300 sek

- 2009 Puzelat-Bonhomme, Cheverny
..... 640 sek

ITALIEN

- 2016 Briccotondo Barbera, Fontana
Fredda. Glas/Flaska 95/420 sek

- 2005 Barolo Campé, La Spinetta
..... 1900 sek

- 2005 Barolo Giulin, Rivetto 1500 sek

- 2010 Barolo Briccolina, Rivetto
..... 1900 sek

- 2013 Barolo Fontanafredda 820 sek

- 2013 Barbaresco Marcarini, Rivetto
..... 1100 sek

- 2006 Barbaresco Staderi,
La Spinetta 1900 sek

- 2006 Barbaresco Valeirano,
La Spinetta 1900 sek

- 2014 Dolcetto d'Alba, Rivetto
Glas/Flaska 145/640 sek

- 2013 Langhe Nebbiolo,
Rivetto 740 sek

- 2015 Rosso di Montalcino, Villa al
Cortile. Glas/Flaska..... 145/640 sek

- 2015 Rosso dei Notri, Tua Rita
..... 640 sek

- 2013 Sergio Manetti, Le Pergole Torte
..... 1800 sek

- 2011 Il Nero di Casanova, La Spinetta
Glas/Flaska 145/640 sek

SPANIEN

- 2014 Club Privado, Baron de
Ley 420 sek

- 201 Ritmé Plaér, Ritmé Celler 850 sek

TYSKLAND

- 2014 Spätburgunder, A.Christmann
Glas/Flaska 145/640 sek

ÖSTERRIKE

- 2012 Zweigelt Barrique, Kurt Angerer
..... 540 sek

SYDAFRIKA

2014 Cabernet Sauvignon
Cederberg Cellars 860 sek

USA

N/v Bedrock Wines, Shebang... 480 sek

N/v 667 Pinot Noir, Noble
Vines. Glas/Flaska 125/540 sek

N/v The One zinfandel, syrah,
petit verdot, Noble vines.
Glas/Flaska 125/540 sek

2014 Shafer Merlot 1300 sek

2007 Opus One 4900 sek

2011 Opus One 4900 sek

2008 SQN B-20 Syrah 4900 sek

2009 Scholium Project, Petite Sirah
"Bricco Babelico", Suisun Valley
..... 990 sek

2014 Ridge Geyserville, 375 ml
..... 640 sek

2013 Au Bon Climat,
Pinot Noir 740 sek

N/v Pineau des Charentes Blanc,
Frankrike (750ml)
Glas/Flaska 75/640 sek

N/v Late Harvest, Oremus, Tokaj,
Ungern (375ml) 75/440 sek

N/v Brännland Iscider 30 Brix, Norrland,
Sverige (375ml) 125/640 sek

2008 Ca'Togni Sweet Red wine,
Napa Valley, Usa (375ml) 840 sek

2011 Churchills LBV (375ml)
..... 75/790 sek

2015 Lang Eiswien, Burgenland,
Österrike (375ml) 740 Sek

*“Ett bra vin ska lyfta
helhetsupplevelsen.
Fråga oss gärna vad
som passar till vad.”*

Daniel Grahnlöf, F&B Manager

Här kommer mitt mat- & vintips:

Jag skulle börja middagen med att dela två smårätter med mitt sällskap. Ostronen tillsammans med torsken till exempel. Till detta skulle jag dricka någon av våra champagner. Till varmrätt skulle jag vilja att vi delar en Côte de boeuf tillsammans med en flaska Rosso di Notri från Tua Rita i Toscana. En lyxig kväll med härliga smaker avslutas som sig bör med en espresso och en liten tryffel.



All fisk vi jobbar med är certifierad genom MSC och ASC. MSC's målsättning är att med miljömärkning och certifiering bidra till sundare hav genom att premiera hållbara fångstmetoder och påverka konsumenten att välja rätt fisk och skaldjur

vid köp. Tillsammans med deras partnerorganisationer jobbar de för en hållbar fisk- och skaldjursmarknad.

MSC är idag en av de mest erkända och trovärdiga miljömärkningarna för fisk och skaldjur.