

The Chef

KOPPLA AV – UPPLEV – NJUT

Bubbel

Champagne Beaumont de Crayères

149kr

Mas Pere Selecció Brut ECO

119kr

Lamberti Extra Dry Prosecco

119kr

Snacks

Marinerade ostar 55kr

Rotsakschips med gräslöksmajonnäs

55kr

Krabbkroetter med chili, vitlök och

sojamajo 55kr

Kaffedrinkar

Irish kaffe

Tullamore, kaffe, grädde, farinsocker

139kr

Kaffe Karlsson

Baileys & cointreau, kaffe, grädde

139kr

Espresso martini

Vodka, kaffelikör, espresso

149kr

Kaffe Camilla

Baileys, kaffe, grädde, Kakao

129kr

Jamaicanskt kaffe

Rom, kaffe, grädde, farinsocker

139kr

Alkoholfri kaffedrink

Caramelkaffe

Caramel sockerlag, kaffe, grädde

69kr

Drinkar

Rhubarb spritz

Koskenkova ruhbarb, prosecco

129kr

Lemon Honey

Arehucas guanche citron

129kr

Pacifico

Tequila, passionfruktjuice, lime och sockerlag

129kr

Hernö Cloverclub

Hernö gin, citronjuice, hallonsockerlag och äggvita

139kr

Sangria Rosé ”kanna”

Rosévin, rom, exotiska frukter, citron, fruktsoda

269kr

Mai Tai

Ijus och mörkrom, cointreau, ananas och apelsingjuice,

limejuice och grenadine

139kr

Norrlands GT

Hernö Gin, hjortronlikör, hjortrontonic

129kr

Blåbärssnår

Hernö gin, blåbärslikör, blåbärstonic, blåbär

129kr

Pink GT

Hernö pinkgin och tonic

129kr

Gin & Tonic

Bergslagen gin, citron, Ekobryggeriets tonic

129kr

Alkoholfria drinkar

Blåbärs Ginish

Ginish, blåbärstonic, blåbär

69kr

The Chef

KOPPLA AV – UPPLEV – NJUT

3-rättersmeny 555kr

Sikrom

Fröknäcke, vispad smetana, rödlök, rädisa, syltade rabarber och krasse

Oxfile

Helstekt oxfile tempererad till 54 grader, friterad potatis med Gruyère, ramlöksmajonnäs, rödvinssås på hallon och knippemorot

Grillad sockerkaka

Inlagda kumquats, vaniljglass, kolasås på muscovadosocker

Vegetarisk 3-rättersmeny 475kr

Vit sparris

Beurre blanc, tångrom, vårlök, pommes allumettes

Rödbetsgnocchi

Fylld med blåmögelost, rödbetskräm, broccolini, rostade valnötter, ruccola och vårlök

Grillad sockerkaka

Inlagda kumquats, vaniljglass, kolasås på muscovadosocker

The Chef

KOPPLA AV – UPPLEV – NJUT

Förrätter

Sikrom

På fröknäcke, vispad smetana, rödlök, isad rädisa och syltade rabarber
155kr

Dryckesförslag: Paco & Lola Albariño No12 126kr

Sotad ryggbiff

Västerbotten och pepparrotskröm, marinerad blomkål, rostat bovete, gravad äggula
150kr

Dryckesförslag: Smoking loon old wine, Zinfandel 125kr

Vit sparris

Beurre blanc, tångrom, vårlök, pommes allumettes
145kr

Dryckesförslag: Corvers Kauter R3 Riesling 128kr

Laxtartar

Habanerokräm, sesaminlagd selleri, krisp på sötpotatis, forellrom
135kr

Dryckesförslag: Höga kusten vita 125kr

The Chef

KOPPLA AV – UPPLEV – NJUT

Huvudrätter

Oxfile

Helstekt oxfile tempererad till 54 grader, friterad potatis med Gruyère, ramlöksmajonnäs, rödvinssås på hallon och knippemorot

345kr

Dryckesförslag: *Via Nostrum 110kr*

Rödtunga

Smörsås på paprika, chili, vitlök, lime, grillad hjärtsallad och potaits

315kr

Dryckesförslag: *Steinger Grüner Veltliner Kamptal 115kr*

Rödbetsgnocchi

Fylld med blåmögelost, rödbetskräm, broccolini, rostade valnötter, ruccola och vårlök

265kr

Dryckesförslag: *Dão Rótulo 109kr*

Skaldjursrisotto

Bläckfisk, rödräka, blåmusslor, tomat, pecorino, fänkål

305kr

Dryckesförslag: *Gurdian Sauvignon blanc 99kr*

Vildsvin

Råstekt potatis, gul zucchini, sås på äppelmust, krasse, inlagda björnbär

285kr

Dryckesförslag: *Guardian, shiraz, sydamerika 99kr*

The Chef

KOPPLA AV – UPPLEV – NJUT

Efterrätter

Grillad sockerkaka

Inlagda kumquats, vaniljglass, kolasås på muscovadosocker
120kr

Dryckesförslag: Sève Fournier

Crème Colada

Inlagd annanas, rostad kokos, chili
100kr

Dryckesförslag: Chateau Dereszla Tokaj

Chokladpannacotta

Rostad vitchoklad, mandel, havtorn
115kr

Dryckesförslag: Brännlands iscider

Vuxenfika

Kaffe & Chokladtryffel med 4cl utvald avec

*Orginenes Reserva 8 Rom – Baileys – Sandeman´s portvin – Tullamore Dew Whiskey – Grönstedts
Monopol Konjak – Sève Fournier Champagne & konjakslikör*

135kr

Romprovsningsbricka

Chokladtryffel, ost & chark med tre olika romer

Arehucas 18år, Roble ultra och Gold of mauritius

295kr