

The Chef

Koppla av - Upplev - Njut

MENY

Mousserande

Cava Mas Pere	20 cl 129 kr / 750ml 579 kr
Prosecco Vigneti del Sole	Glas 149 kr / 750ml 749 kr
Champagne Ayala Brut Majeur	375ml 650 kr / 750ml 1300 kr

ÖL & Cider

ÖL PÅ FAT	30 cl / 50cl
Gambrinus - Tjeckien - lager	75 kr / 95 kr
Fuller´s IPA - England - ipa	75 kr / 95 kr
Fuller´s London Pride - England - ale	75 kr / 95 kr

ÖL PÅ FLASKA

Peroni Gran Riserva - Italien - 50cl	119 kr
Peroni Glutenfri - Italien - 33cl	85 kr
Zeunerts Höga Kusten - Sverige - 50cl	90 kr

ÖL PÅ BURK

Rovögern - Sverige -pilsner - 33cl	95kr
Hummelholm - Sverige - ipa - 33cl	100kr
Nolaskogs - Sverige - lager - 33cl	90kr
Marsfjället - Sverige - maltig märzen - 33cl	95kr

CIDER

Absolut Raspberry Lemonade	90 kr
Absolut Watermelon	90 kr
Jukkasjärvi Hjortron	79 kr

Alkoholfritt

Kivik Lemonad - Sverige - 27,5 cl	55 kr
Välj mellan Jordgubb & Mynta / Päron & Ingefära / Citron / Röd Grape	
Blåbärs Ginish - Alkoholfri GT	75 kr
Peroni 0,0% - Italien-0,0% -33cl	60 kr
Ünn IPA - Tyskland - 0,4% - 33cl	69 kr
Odd Bird Mousserande - Frankrike	95 kr
Blanc de blanc - 0,0% - 20cl	
Odd Bird Vitt / Rött -Frankrike	75 kr
Juice Apelsin & Morot - Österrike - Pago	37 kr

Cocktails

PASSIONTINI 145kr
Vaniljvodka, Passionsfrukt,
Socker & Äggvita

BLÅBÄRSSNÅR 145kr
Gin, Blåbärslikör, Blåbärstonic & blåbär

VIOLETTI 145kr
Viollikör, Vaniljvodka, Citron, Violsyrup & Äggvita

KANELKYSS 145kr
Ljus rom, Amaretto, Citron, Kanelsockerlag & Äggvita

NEGRONI 145kr
Gin, Campari, Vermouth & Apelsin

Brännvin

JUKKASJÄRVI VODKA BLÅBÄR 35 kr/cl
Sverige - 38%

JUKKASJÄRVI VODKA HJORTRON 35 kr/cl
Sverige - 38%

JUKKASJÄRVI VODKA ÅKERBÄR 35 kr/cl
Sverige - 38%

Snacks

MARINERAD OST 65 kr
Vitlök, chili, persilja, citron & olivolja

ROTSAKSCHIPS 65 kr
Serveras med gräslöksmajonnäs

Är du allergisk?
Fråga personalen för mer information
om innehållet i maten

The Chef

Koppla av - Upplev - Njut

MENY

Förrätter

SVAMPSOPPA 135 kr

Stekt svamp, krutonger, krasse samt creme fraiche med smak av timjan

RÅBIFF 155 kr

Bakad äggula, parmesanmajonnäs, friterad kapris, riven grana padano samt granatäpple

SOTAD TONFISK 155 kr

Wasabikräm på färskost, soja- och citrustapioca, sjögrässallad, nori samt rispapper

JORDÄRTSKOCKA 155 kr

Sikrom eller tångrom, rökt gräddfil, machésallad samt syltat äpple

HALSTRAD PILGRIMSMUSSLA 145kr

Jordärtskockspuré, forellrom, allumette samt syrad rödkål

Varmrätter

OXFILE 355 kr

Helstekt oxfilé (54 grader), krossad potatis med grana padano, rödvinssås, tryffelsmör samt variation på kål

KOLJA 335 kr

Potatis, kronärtskockskräm, syltat gul morot, skaldjursvelloutte samt friterad lök

SVAMPARANCINI (veg) 275 kr

Aubergine, zucchini, riven grana padano samt apelsinyoghurt

RENROSTBIFF 395 kr

Potatis puré, svarta vinbär, stekt svamp, rödvinssås, älgkorv samt västerbottenost

LAMMFILE 375 kr

Tomatrisotto, gremolata, rotsaks crisp samt lammkorv

Snacks

MARINERAD OST 65 kr

Vitlök, chili, persilja, citron & olivolja

ROTSAKSCHIPS 65 kr

Serveras med gräslöksmajonnäs

3-rättersmeny 585 kr

Förrätt

Svampsoppa

Varmrätt

Oxfilé

Dessert

Parfait

Vinpaket inkl. kaffe, 399kr

VEG 3-rättersmeny 495 kr

Förrätt

Jordärtskocka

Varmrätt

Svamparancini

Dessert

Parfait

Vinpaket inkl. kaffe, 349kr

Är du allergisk?

Fråga personalen för mer information om innehållet i maten

The Chef

Koppla av - Upplev - Njut

MENY

Vita

Höga Kusten Vit - Moldavien - Chardonnay	115 kr / 545 kr
Chanson Chablis - Frankrike - Chardonnay	189 kr / 895 kr
Steininger Grüner Veltliner Kamptal- Österrike - Grüner Veltliner	115 kr / 625 kr
Le Versant Chardonnay - Frankrike- Chardonnay	135 kr / 625 kr
Paco & Lola Albariño No12 - Spanien - Albariño	129 kr / 595 kr
Corvers Kauter R3 - Tyskland - Riesling	135 kr / 625 kr
The Guardian Sauvignon Blanc - Sydafrika - Sauvignon Blanc	99 kr / 445 kr
Musar Jeune Naturvin - Libanon - Chardonnay	745 kr

Röda

Höga Kusten Röd - Moldavien - Merlot	125 kr / 560 kr
Vigneti del Sole Superiore - Italien - Corvina, Corvinone, Rondinella & Negrara	190 kr / 895 kr
Via Nostrum Minervois - Frankrike - Grenache & Syrah	115 kr / 545 kr
Smoking Loon Old Vine - USA - Zinfandel	135 kr / 625 kr
TOSO Barbera D'asti - Italien - Barbera	135 kr / 625 kr
The Guardian Shiraz - Sydafrika - Shiraz	99 kr / 445 kr
Le Versant Pinot Noir - Frankrike - Pinot Noir	135 kr / 625 kr
Parducci Pinot Noir - USA- Pinot Noir	745 kr
Toso Barolo DOCG - Italien - Nebbiolo	1100 kr
Vigneti del Sole Amarone DOCG - Italien - Corvina, Romdinella	1450kr
Musar Jeune Naturvin - Libanon - Cinsault, Syrah & Cabernet Sauvignon	745 kr
Finca Valpiedra Reserva Rioja - Spanien - Tempranillo, Graciano	795 kr

Mousserande

Cava Mas Pere	20 cl 129 kr / 750ml 579 kr
Prosecco Vigneti del Sole	Glas 149 kr / 750ml 749 kr
Champagne Ayala	375ml 650 kr / 750ml 1300 kr
Champagne Bollinger Special Cuvée	1500 kr

Rosé

Sain Louis de Provence - Frankrike - Cinsault, Syrah & Grenache Noir	135 kr / 595 kr
--	-----------------

ÖL & Cider

ÖL PÅ FAT	30 cl / 50cl
Gambrinus - Tjeckien - lager	75 kr / 95 kr
Fuller's IPA - England - ipa	75 kr / 95 kr
Fuller's London Pride - England - ale	75 kr / 95 kr

ÖL PÅ FLASKA

Peroni Gran Riserva - Italien - 50cl	119 kr
Peroni Glutenfri - Italien - 33cl	85 kr
Zeunerts Höga Kusten - Sverige - 50cl	90 kr

ÖL PÅ BURK

Rovögern - Sverige - 33cl	95kr
Hummelholm - Sverige - 33cl	100kr
Nolaskogs - Sverige - 33cl	90kr
Marsfjället - Sverige - maltig märzen - 33cl	95kr

CIDER

Absolut Raspberry Lemonade	90 kr
Absolut Watermelon	90 kr
Jukkasjärvi Hjortron	79 kr

The Chef

Koppla av - Upplev - Njut

MENY

Dessert

ÅKERBÄRSPARFAIT 125kr

Havrecrunch, åkerbärsgodis, krossad maräng samt blåbärscoli

MANDELKAKA 120 kr

Svartvinbärsmousse, vit choklad och syltade vinbär

STICKY TOFFEE PUDDING 115 kr

Kolasås på muscovado socker, vaniljglass samt rostad mandel

VUXENFIKA 135 kr

Kaffe, chockladtryffel, samt 3cl utvald avec

Avec

- ROM -

Arehucas Gunache Ron Miel - 24 kr / cl
Spanien - Destileria Arehucas - 20%

Arehucas Reserva 18 Años - 38 kr / cl
Spanien - Destileria Arehucas - 40%

Ron Roble Extra Añejo - 38 kr / cl
Venezuela - Ronos del Caribe - 40%

Gold of Mauritius dark rum - 40 kr / cl
Mauritius - Litchquor Ltd - 40%

Arehucas Capitan Kidd 30 Años - 110 kr / cl
Spanien - Destileria Arehucas - 40%

Tres Hombres Fråga oss om kvällens sortiment

- KONJAK -

Grönstedst Monopol VSOP - 26 kr / cl
Frankrike - Galatea - 40%

Courvuisier VSOP - 30 kr / cl
Frankrike - Courvoisier - 40%

Tesseron Lot N°76 XO - 50 kr / cl
Frankrike - Cognac Tesseron - 40%

- GRAPPA -

Grappa Marolo Gli Alberi - 30 kr / cl
Italien - Marolo Distelleria - 40%

Grappa di Moscato - 40 kr / cl
Italien - Santa Teresa Distelleria - 42%

Kaffe & Kaffedrinkar

Enkel/Dubbel Espresso 30 kr/ 39 kr

Cappuccino 40 kr

Latte 45 kr

Bryggkaffe 35 kr

Irish Coffee 145 kr

Tullamore Dew, Kaffe, Grädde, Socker

Kaffe Karlsson 145 kr

Baileys, Cointreau, Kaffe & Grädde

Espresso Martini 149 kr

Vodka, Kaffelikör, Vanilj, Espresso & Socker

Karamellkaffe (Alkoholfri) 69 kr

Karamellsockerlag, Kaffe och Grädde

- WHISKY -

Tullamore Dew - 28 kr / cl
Irland - Tullamore Dew - 40%

Bowmore 12 years - 30 kr / cl
Storbritanien - Morrison's Bowmore Distillery - 40%

Caol Ila 12 years - 36 kr / cl
Storbritanien - Caol Ila Distillery - 43%

Marker's Mark Bourbon - 27 kr / cl
Kentucky - Marker's Mark Distillery - 45%

High coast Hav - 40 kr / cl
Bjärträ - High Coast Distillery - 48%

High coast Älv - 40 kr / cl
Bjärträ - High Coast Distillery - 46%

High coast Berg - 40 kr / cl
Bjärträ - High Coast Distillery - 50%

High coast Timmer - 40 kr / cl
Bjärträ - High Coast Distillery - 48%

Dessertvin

Sandeman Portvin - 22 kr / cl
Portugal - Söt med inslag av russin och plommon

Château Derezsla - 22 kr / cl
Ungern, Tokaji - Sött vitt dessertvin

Eiswein - 28 kr / cl
Tyskland - Sött vin på frysta druvor

Sève Fournier - 24 kr / cl
Frankrike - Mycket söt Konjak & Champagne likör

Pineau de Laborie - 22 kr / cl
Sydafrika - Söt och knäckigt dessertvin

Barrel Select Brandy 10 years - 36 kr / cl
Sydafrika - KWV - 38%