

# The Chef

Koppla av - Upplev - Njut

## MENY

### Mousserande

Cava Mas Pere	20 cl 129 kr
Crémant L'extra Par Langlois Glas 145 kr / 750ml 625 kr	
Prosecco Vigneti del Sole Glas 155 kr / 750ml 749 kr	
Champagne Bollinger Special Cuvée	1500 kr

### ÖL & Cider

<b>ÖL PÅ FAT</b>	30 cl / 50cl
Gambrinius - Tjeckien - lager	79 kr / 99 kr
Fuller's IPA - England - ipa	79 kr / 99 kr
Fuller's London Pride - England - ale	79 kr / 99 kr

### ÖL PÅ FLASKA

Peroni Gran Riserva - Italien - 50cl	129 kr
Peroni Glutenfri - Italien - 33cl	85 kr
Zeunerts Höga Kusten - Sverige - 50cl	90 kr

### ÖL PÅ BURK

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

### CIDER

Absolut Raspberry Lemonade	95 kr
Absolut Blåbär	95 kr

### Snacks

<b>MARINERAD OST</b>	65 kr
Vitlök, chili, persilja, citron & olivolja	
<b>ROTSAKSCHIPS</b>	65 kr
Serveras med gräslöksmajonnäs	
<b>HASSELBACKSPOTATIS (3st)</b>	80 kr
Carpacio, västerbottenost och äppelkräm	

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

### Cocktails

#### GRAPE FIZZ 155kr

Grapelikör, Gin, Citron, Socker, Äggvita

#### BLÅBÄRSSDRÖM 155kr

Blåbärssockerlag, Blåbärslikör, Vaniljvodka, Lime, Soda vatten

#### AMARETTO SOUR 155kr

Amaretto, Citron, Socker, Äggvita

#### GRANATÄPPLE MOJITO 155kr

Granatäpple, Mynta, Socker, Rom, Lime, Sprite

#### NEGRONI 155kr

Gin, Campari, Vermouth & Apelsin

#### "CREME BRULÉE" 159kr

Vaniljvodka, Vaniljsyrup, Grädde, Äggvita, Farinsocker

### Alkoholritt

**Kivik Lemonad** - Sverige - 27,5 cl 55 kr  
Välj mellan Jordgubb & Mynta /  
Päron & Ingefära / Citron / Röd Grape

#### "Creme Brulée"

Vaniljsyrup, Grädde, Äggvita, Farinsocker 85 kr

#### Grape Fizz

Ginish, Citron, Socker, Grapelemonad, Ägg 75kr

#### Granatäpple mojito

Granatäpple, Mynta, Lime, Socker, Sprite 75kr

**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

Auxerrois, Pinot Blanc & Riesling -Frankrike 75 kr

#### Odd Bird Rött

Merlot & Shiraz -Frankrike 75 kr

**Juice Apelsin & Morot** - Österrike - Pago 37 kr

# The Chef

Koppla av - Upplev - Njut

## MENY

### Förrätter

#### GRATINERAD SVAMPTOAST 140 kr

Gruyereost, lingonpulver, inlagda tranbär samt vindelnröktfläsk (går att få vegetariskt)

#### RÅBIFF 155 kr

Tärnad saltgruka, dragonmajonnäs, friterad purjolök, picklad chili, senapsfrö samt grana padano

#### HUMMERTARTAR 185 kr

Habanerokräm, paprika, äpple, sötpotatischips samt äppelskum

#### ASIATISK TONFISK COCKTAIL 145 kr

Wasabimajonnäs, machésallad, syltat granatäpple, rispapper, vattenmelon och annanas

#### RÅRAKA 160 kr

Löjrom med karamelliserad rödlökskräm samt syltad fänkål (går att få vegetariskt med tångrom)

### Varmrätter

#### OXFILÉ 365 kr

Helstekt oxfilé (54 grader), krossad potatis, haricoverts, vaxböna, marsalavinsås samt gruyere-majonnäs

#### FIXERAD RÖDSPETTA 335 kr

Potatis, confiterade betor, tomat, krabbmousse, grönsaksvelouté samt friterad kapris

#### CONFITERADE BETOR (vegetarisk) 275 kr

Ostronskivling, picklad stektlök, bimi, grönsaksvelouté, svamppure, coctailkapris samt getost

#### RENROSTBIFF 395 kr

Potatispuré, svarta vinbär, stekt svamp, rödvinsås, älgkorv samt västerbottenost

#### STOR RÅBIFF 345 kr

Tärnad saltgruka, dragonmajonnäs, friteras purjolök, picklad chili, senapsfrö samt grana padano serveras med pommes

### Snacks

#### MARINERAD OST 65 kr

Vitlök, chili, persilja, citron & olivolja

#### ROTSAKSCHIPS 65 kr

Serveras med gräslöksmajonnäs

#### HASSELBACKSPOTATIS (3st) 80 kr

Carpacio, västerbottenost och äppelkräm

### 3-rättersmeny 595 kr

#### Förrätt

Råraka

#### Varmrätt

Oxfilé

#### Dessert

Parfait

Vinpaket inkl. kaffe, 299kr

### VEG 3-rättersmeny 515 kr

#### Förrätt

Svamptoast

#### Varmrätt

Confiterade betor

#### Dessert

Parfait

Vinpaket inkl. kaffe, 289kr

Är du allergisk?

Fråga personalen för mer information om innehållet i maten

# The Chef

Koppla av - Upplev - Njut

## ..... MENY .....

### Vita

<b>Höga Kusten Vit</b> - Moldavien - Chardonnay	119 kr / 545 kr
<b>Chanson Chablis</b> - Frankrike - Chardonnay	189 kr / 895 kr
<b>Steininger Grüner Veltliner Kamptal</b> - Österrike - Grüner Veltliner	119 kr / 625 kr
<b>Le Versant Chardonnay</b> - Frankrike - Chardonnay	139 kr / 625 kr
<b>Alba Rhino</b> - Portugal - Alvarinho	139 kr / 695 kr
<b>Corvers Kauter R3</b> - Tyskland - Riesling	145 kr / 625 kr
<b>The Guardian Sauvignon Blanc</b> - Sydafrika - Sauvignon Blanc	110 kr / 445 kr
<b>Take it to the grave</b> - Australien - Pinot grigio	119 kr / 500 kr
<b>Musar Jeune Naturvin</b> - Libanon - Chardonnay	745 kr

### Röda

<b>Höga Kusten Röd</b> - Moldavien - Merlot	130 kr / 560 kr
<b>Vigneti del Sole Valpolicella Ripasso</b> - Italien - Ripasso	195 kr / 895 kr
<b>Via Nostrum Minervois</b> - Frankrike - Grenache & Syrah	125 kr / 545 kr
<b>The Guardian Shiraz</b> - Sydafrika - Shiraz	110 kr / 445 kr
<b>Take it to the grave</b> - Australien - Pinot Noir	119 kr / 500 kr
<b>Le Versant Pinot Noir</b> - Frankrike - Pinot Noir	145 kr / 625 kr
<b>Finca Valpiedra Reserva Rioja</b> - Spanien - Tempranillo, Graciano	169 kr / 799kr
<b>Parducci Pinot Noir</b> - USA - Pinot Noir	165 kr / 745 kr
<b>Toso Barolo DOCG</b> - Italien - Nebbiolo	1200 kr
<b>Vigneti del Sole Amarone DOCG</b> - Italien - Corvina, Romdinella	1550kr
<b>Musar Jeune Naturvin</b> - Libanon - Cinsault, Syrah & Cabernet Sauvignon	795 kr

### Mousserande

Cava Mas Pere	20 cl 129 kr
Crémant L'extra Par Langlois	Glas 145 kr / 750ml 625 kr
Prosecco Vigneti del Sole	Glas 155 kr / 750ml 749 kr
Champagne Bollinger Special Cuvée	1500 kr

### Rosé

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

### ÖL & Cider

<b>ÖL PÅ FAT</b>	30 cl / 50cl
Gambrinius - Tjeckien - lager	79 kr / 99 kr
Fuller's IPA - England - ipa	79 kr / 99 kr
Fuller's London Pride - England - ale	79 kr / 99 kr

<b>ÖL PÅ FLASKA</b>	
Peroni Gran Riserva - Italien - 50cl	129 kr
Peroni Glutenfri - Italien - 33cl	85 kr
Zeunerts Höga Kusten - Sverige - 50cl	90 kr

<b>ÖL PÅ BURK</b>	
Rovögern - Sverige - 33cl	100kr
Hummelholm - Sverige - 33cl	100kr
Nolaskogs - Sverige - 33cl	100kr
Marsfjället - Sverige - maltig märzen - 33cl	100kr

<b>CIDER</b>	
Absolut Raspberry Lemonade	95 kr
Absolut Blåbär	95 kr

# The Chef

Koppla av - Upplev - Njut

## MENY

### Dessert

**APELSIN- OCH ROMPARFAIT** 125kr  
Med havtornscoli samt choklad- och tranbärspralin

**TRE GÅNGER CHOKLAD** 120 kr  
Mörkchokladkaka, vit chokladmousse, chokladmarängar samt halloncoli

**STICKY TOFFEE PUDDING** 115 kr  
Kolasås på muscovado socker, vaniljglass samt rostad mandel

**VUXENFIKA** 135 kr  
Kaffe, chokladtryffel, samt 3cl utvald avec

### Avec

#### - ROM -

**Arehucas Gunache Ron Miel** - 26 kr / cl  
Spanien - Destileria Arehucas - 20%

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

**Arehucas Ron Blanco** - 40 kr / cl  
Spanien - Destileria Arehucas - 40%

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

**Gold of Mauritius dark rum** - 42 kr / cl  
Mauritius - Litchquor Ltd - 40%

**Arehucas Capitan Kidd 30 Años** - 120 kr / cl  
Spanien - Destileria Arehucas - 40%

**Tres Hombres** Fråga oss om kvällens sortiment

#### - KONJAK -

**Grönstedt Monopol VSOP** - 28 kr / cl  
Frankrike - Galatea - 40%

**Courvuisier VSOP** - 32 kr / cl  
Frankrike - Courvoisier - 40%

**Tesseron Lot N°76 XO** - 56 kr / cl  
Frankrike - Cognac Tesseron - 40%

#### - GRAPPA -

**Grappa Marolo Gli Alberi** - 34 kr / cl  
Italien - Marolo Distelleria - 40%

**Grappa di Moscato** - 42 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** 155 kr

Tullamore Dew, Kaffe, Grädda, Socker

**Kaffe Karlsson** 155 kr

Baileys, Cointreau, Kaffe & Grädda

**Espresso Martini** 159 kr

Vodka, Kaffelikör, Vanilj, Espresso & Socker

**Karamellkaffe (Alkoholfri)** 79 kr

Karamellsockerlag, Kaffe och Grädda

#### - WHISKY -

**Tullamore Dew** - 30 kr / cl  
Irland - Tullamore Dew - 40%

**Bowmore 12 years** - 32 kr / cl  
Storbritanien - Morrison's Bowmore Distillery - 40%

**Maker's Mark Bourbon** - 28 kr / cl  
Kentucky - Marker's Mark Distillery - 45%

**High coast Hav** - 46 kr / cl  
Bjärträ - High Coast Distillery - 48%

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

**High coast Berg** - 46 kr / cl  
Bjärträ - High Coast Distillery - 50%

**High coast Timmer** - 46 kr / cl  
Bjärträ - High Coast Distillery - 48%

### Dessertvin

**Sandeman Portvin** - 24 kr / cl  
Portugal - Söt med inslag av russin och plommon

**Château Dereszla** - 24 kr / cl  
Ungern, Tokaji - Sött vitt dessertvin

**Eiswein** - 30 kr / cl  
Tyskland - Sött vin på frysta druvor

**Sève Fournier** - 30 kr / cl  
Frankrike - Mycket söt Konjak & Champagne likör

**Pineau de Laborie** - 24 kr / cl  
Sydafrika - Söt och knäckigt dessertvin

**Barrel Select Brandy 10 years** - 40 kr / cl  
Sydafrika - KWV - 38%