# The Chef

Koppla av - Upplev - Njut

## DRYCK & SNACKS MENY

## ÖL

### ÖL PÅ FLASKA

**Zeunerts Höga Kusten** - Sverige - 50cl 95kr
**Peroni** - Ljus lager - Italien - 33cl (glutenfri ) 89kr

### ÖL PÅ BURK

**SKRK BREW** - se sista sidan i menyn

### ÖL PÅ FAT

| | 25cl / 30cl / 40cl |
|---|---|
| **Gambrinus** - Tjeckien - Lager | 85kr / 105kr |
| **Peroni** - Italien - Ljus lager | 75kr / 85kr / 105kr |

### CIDER

**Bacardi Breezer** - Strawberry 95kr

## DRINKAR

**BLÅBÄRSMOJITO** 165kr
Ljus rom, Lime, Sockerlag, Mynta, Blåbär

**BLODAPELSIN & VANILJMARGARITA** 165kr
Tequila, Cointreau, Vaniljsockerlag, Blodapelsinpuré, Lime

**HJORTRON SOUR** 165kr
Hjortonlikör, Sockerlag, Citron, Äggvita

**CHEFSTASS** 165kr
Vodka, Lime, Sockerlag, Lingondryck

**HÖSTÄPPLE** 165kr
Vaniljvodka, Kanel- & Äpplesockerlag, Citron, Ginger beer, Kardemummafluff

**GIN & TONIC** 165kr
Hernö Old Tom Gin & ditt val av tonic
Three Cent Tonic / Ekobryggeriet Granskottstonic / Ekobryggeriet Blåbärstonic

**AMARETTO CINNAMON SOUR** 165kr
Amaretto, Kanel- & äppelsockerlag, Citron, Äggvita

**APEROL AUTUMN SPRITZ** 165kr
Aperol, Kanel- & äpplesockerlag, Äppelcider, Mousserande vin

**Saknar du en drink på menyn?**
**Fråga oss gärna så fixar vi!**

## ALKOHOLFRITT

### LÄSK/SODA

Three Cents Soda - Grekland - 20cl 40kr
Pink Grapefruit

Lemonad Spirit of Sweden - Sverige - 33cl 45kr
Välj mellan - Citron zero / Blodapelsin / Rabarber / Jordgubb & Lime / Hallon & Persika zero

Sprite Zero 40kr

Coca Cola / Coca Cola Zero 40kr

Fentiman's Curiosity Cola - Storbritannien 45kr

### ÖL & CIDER

Asahi super dry - Japan, Lager -0,0% -33cl 75kr
Alkoholfri IPA - Sverige - 0,0% - 33cl 75kr
Herrljunga Äppelcider - Sverige, 0.0% - 33cl 75kr

### MOUSSERANDE VIN

20cl 115kr
Oddbird, Blanc De Blancs - Frankrike, 0.0%

### VITT VIN

Leitz Eins Zwei Zero - Riesling - Tyskland 0,0% Glas 95kr

### RÖTT VIN

Oddbird, Domaine De La Prade Glas 95kr
Melot & Shiraz - Frankrike - 0,5%

### DRINKAR ALKOHOLFRIA

| | |
|---|---|
| Blåbärsmojito | 125kr |
| Chefstass | 125kr |
| Gin & Tonic | 125kr |
| Höstäpple | 125kr |

## SNACKS

MARINERAD GOUDA 65kr

ROTSAKSCHIPS 55kr
Serveras med gräslöksmajonnäs

MARINERADE OLIVER 65kr

# The Chef

Koppla av - Upplev - Njut

## MENY

### 3-rätters meny 665kr

FÖRRÄTT

Hummersoppa

VARMRÄTT

Oxfilé

DESSERT

Sticky toffée

*Vinpaket inkl. kaffe 350kr*

### VEG 3-rätters meny 575kr

FÖRRÄTT

Kantarelltoast

VARMRÄTT

Confiterade betor

DESSERT

Sticky toffée

*Vinpaket inkl. kaffe 350kr*

## FÖRRÄTTER

**RÅBIFF** 195kr
med tryffelkräm, hackad mandel, friterad svartkål & otronskivling, gravad äggula & riven gruyère

**HUMMERSOPPA** 145kr
serveras med basilika- & fänkålspesto på solrosfrön, dill- & ostbröd, citronpulver & örtolja

**FISH N´ CHIPS** 175kr
på gravad & friterad röding, serveras med dillmajonnäs, tournerad mandelpotatis & citron

**KANTARELLTOAST** 155kr
kantarellstuvning med tryffel, rökt fläsk från Diléns, syrad steklök & lingonpulver med timjan

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

## VARMRÄTTER

**OXFILÉ** 425kr
Paprikamarinerad, helstekt oxfilé, serveras 53°C med marsalasås, pommes anna, pepparkräm & vitlöksrostade cocktailtomater

**FJÄLLRÖDING** 395kr
med cidervinägersenap -& bryntsmör emulsion, sauterad potatis, kål & smörstekta kantareller

**MARINERAD HJORTROSTBIFF** 345kr
med potatispuré, Västerbottensost, marsalasås, tryffelstuvad svartrot, timjaninlagda vinbär, friterad svartkål & jordärtskockschips

**CONFITERADE BETOR** 315kr
med svamppuré smaksatt med tryffel, chèvre, örtvelouté, kaprisbär, picklad steklök, friterad ostronskivling. syrad bimi & lingon

**PAPARDELLEPASTA** 315kr
med rostad paprikasås, The Chef's KBK korv från Diléns, friterad vitlök, inlagd chili, gremolata med citron & gruyère

## DESSERTER

**STICKY TOFFÉE** 125kr
med vaniljglass, kolasås på muscovadosocker & rostad mandel

**HJORTRONPARFAIT** 125kr
med Västerbottenost- & vitchokladflarn samt hjortron- & rosmarincoulis

**CITRONPANNACOTTA** 125kr
med italiensk maräng, krossad mandelbiscotti, sockrade bär & vinbärspulver

**CITRONSORBETTO** 115kr
sorbet med rårörda blåbär & mousserande vin *(alkoholfritt alternativ tillgängligt, fråga din servis!)*

**VUXENFIKA** 155kr
Kaffe, hemgjordtryffel & 3cl utvald avec

**KÖKETS EGNA TRYFFEL** 35kr
Fråga personalen om kvällens smak

# The Chef

Koppla av - Upplev - Njut

## VINMENY

## VITT

| | Glas | Flaska |
|---|---|---|
| Il Gufo igp Puglia - Italien, Pinot Grigio | 115kr | 450kr |
| Melacce Maremma Toscana - Italien, Vermentino | 120kr | 525kr |
| Casas Patronales - Chile, Sauvignon Blanc | 130kr | 595kr |
| Casas Patronales - Chile, Chardonnay | 130kr | 595kr |
| Steininger Grüner Veltliner Langenlois Kamptal<br>Österrike, Grüner Veltliner | 120kr | 525kr |
| Steininger Riesling Kamptal<br>Österrike, Riesling | 115kr | 450kr |
| Alba Rhino - Portugal, Alvarino | 125kr | 595kr |
| Moillard-Grivot Bourgogne Chardonnay<br>Chardonnay, Frankrike | 115kr | 545kr |
| Moillard-Grivot Petit Chablis<br>Chardonnay, Frankrike | 139kr | 695kr |
| The Mentors - Sydafrika, Chenin Blanc | 165kr | 745kr |

## MOUSSERANDE

| | Glas | Flaska |
|---|---|---|
| Crémant L'extra Par Langlois | 135kr | 545kr |
| Krone Borealis - Pinot Noir, Chardonnay - Sydafrika | 145kr | 650kr |
| Tapada Nova Pet Nat - Azal Branco, Arinto | 135kr | 585kr |
| Moët & Chandon - Brut imperial Champange, Frankrike | | 1595kr |
| Bollinger La Grande Année - Champange, Frankrike | | 1995kr |

## ROSÉ

| | Glas | Flaska |
|---|---|---|
| Casas Patronales Almanoble -<br>Chile, Cinsault | 130kr | 595kr |

## RÖTT

| | Glas | Flaska |
|---|---|---|
| Il Gufo igp Puglia - Primitivo<br>Abruzzo, Italien | 115kr | 450kr |
| Les Pierres Dorées - Cabernet Savuignon<br>Frankrike | 120kr | 475kr |
| Casas Patronales - Pinot Noir<br>Chile | 130kr | 595kr |
| Casas Patronales - Cabernet Sauvignon<br>Chile | 130kr | 595kr |
| Collemassari Montecucco -<br>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Ciliegiolo - Italien | 125kr | 546kr |
| Altos Las Hormigas La Danza - Malbec<br>Argentina | 120kr | 575kr |
| Via Nostrum Minervois -Syrah & Grenache<br>Frankrike | 130kr | 575kr |
| Moillard-Grivot Bourgogne Pinot Noir -<br>Pinot Noir, Frankrike | 139kr | 695kr |
| The Mentors Orchestra - Druvblandning<br>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Malbec, Petit Verdot, och Carménère. Sydafrika | 165kr | 745kr |
| Finca Valpiedra Reserva - Rioja<br>Spanien | 175kr | 835kr |
| Langhe Nebbiolo 2023 -<br>Italien | 175kr | 815kr |
| Vigneti del Sole Valpolicella Ripasso -<br>Italien | 205kr | 935kr |
| Grattamacco Bolgheri Rosso, Super Tuscan -<br>Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Sangiovese och Petit verdot. Italien | | 1090kr |
| Vigneti del Sole Amarone DOCG-<br>Corvina, Romdinella. Italien | | 1550kr |

Fråga gärna oss om vinrekommenationer till maten!

# The Chef

## Koppla av - Upplev - Njut

## KAFFE & AVEC MENY

### - KAFFE & KAFFEDRINKAR -

| | |
|---|---|
| Enkel/Dubbel Espresso | 35kr / 45kr |
| Cappuccino | 55kr |
| Latte | 55kr |
| Bryggkaffe | 40kr |
| **IRISH COFFEE**<br>Tullamore Dew, Kaffe, Grädde, Socker | 165kr |
| **KAFFE KARLSSON**<br>Cointreau, Bailey's, Kaffe, Grädde, Kakao | 165kr |
| **ESPRESSO MARTINI**<br>Vodka, Kaffelikör, Espresso & Sockerlag | 175kr |
| **PUMPKIN ESPRESSO MARTINI**<br>Vaniljvodka, Kahlúa, Pumpkinspice sockerlag, Espresso | 175kr |

### - GRAPPA -

| | |
|---|---|
| Grappa Müller Thurgau Riserva -<br>Italien - Villa de Varda - 40% | 42kr / cl |
| Grappa Gran Cuvée-<br>Italien - Villa de Varda - 40% | 42kr / cl |
| Grappa Anfora *terracottalagrad* -<br>Italien - Distilleria Marzadro- 43% | 35kr / cl |
| Grappa Riserva di Amarone della Valpolicella -<br>Italien - Distilleria Marzadro- 43% | 45kr / cl |

### - DESSERTVIN -

| | |
|---|---|
| Château Dereszla<br>Ungern, Tokaji - Sött vitt dessertvin | 25kr / cl |
| Sève Fournier<br>Frankrike – Mycket söt Konjak & Champagne likör | 31kr / cl |
| Pineau de Laborie<br>Sydafrika - Söt och knäckigt dessertvin | 25kr / cl |
| Finca Antigua Moscatel<br>Spanien -Mjukt men fylligt, friska stenfruktstoner & syra | 25kr / cl |

### - GIN -

| | |
|---|---|
| Forss Gin Bourbon<br>Sverige - Forss Destilleri - 40% | 45kr / cl |
| Härnö Old Tom Gin<br>Sverige - Härnö Gin - 43% | 45kr / cl |

### - WHISKY -

| | |
|---|---|
| Tullamore Dew -<br>Irland - Tullamore Dew - 40% | 31kr / cl |
| Bowmore 12 years -<br>Storbritanien - Morrison´s Bowmore Distillery - 40% | 33kr / cl |
| Maker´s Mark Bourbon -<br>Kentucky - Marker´s Mark Distillery - 45% | 30kr / cl |
| High coast Hav -<br>Bjärtrå - High Coast Distillery - 48% | 50kr / cl |
| High coast Älv -<br>Bjärtrå - High Coast Distillery - 46% | 50kr / cl |
| High coast Berg -<br>Bjärtrå - High Coast Distillery - 50% | 50kr / cl |
| High coast Timmer -<br>Bjärtrå - High Coast Distillery - 48% | 50kr / cl |
| Forss Svensk Ek Whisky<br>Sverige - Forss Destilleri - 45% | 50kr / cl |

### - KONJAK -

| | |
|---|---|
| Grönstedst Monopol VSOP -<br>Frankrike - Galatea - 40% | 29kr / cl |
| Tesseron Lot No. 76 -<br>Frankrike - Grande Champange - 40% | 60kr / cl |

### - ROM -

| | |
|---|---|
| Arehucas Gunache Ron Miel -<br>Spanien - Destilerìa Arehucas - 20% | 27kr / cl |
| Arehucas Reserva 18 Años -<br>Spanien - Destilerìa Arehucas - 40% | 41kr / cl |
| Arehucas Carta Oro -<br>Spanien - Destilerìa Arehucas - 37,5% | 26kr / cl |
| Arehucas Añejo 7 años -<br>Spanien - Destilerìa Arehucas - 40% | 26kr / cl |
| Arehucas Captain Kidd 30 Años<br>Spanien - Destilerìa Arehucas - 40% | 80kr / cl |
| Forss Svensk Ek Rom<br>Sverige - Forss Destilleri - 40% | 40kr / cl |
| Tres Hombres Fråga oss om vårt sortiment | |

### - SMÅTT & GOTT -

| | |
|---|---|
| Crema Alpina<br>Italien 17% Välj mellan smakerna - Citron, Pistage, Smultron, Kaffe, Melon & Hasselnöt | 25kr / cl |
| Minttu Peppermint, 32% - Finland | 18kr / cl |
| Jägermeister, 35% - Tyskland | 20kr / cl |