



- M E N Y -

FÖRRÄTTER

Råraka (Sv) 99 KR

riven västerbottenost, smetana, gräslök, schalottenlök och citron

+Löjrom 99KR

Bienvenido Cava, Spanien 95 kr

Laxtartar (Sv) 135 KR

soja- och palmgravad, chili, vitlök, ingefära, schalottenlök, salladslök och majonnäs samt lime

Moselland Riesling Kabinett, Tyskland 95 kr

Löjrom – Chips & Dipp (Fi) 149 KR

smetana, örtmajonnäs, gräslök, schalottenlök, salladslök och rotfruktschip

Bienvenido Cava, Spanien, 95 kr

HUVUDRÄTTER

Blåmusselgryta (Sv) 215 KR

Vitvinsbräserverade blåmusslor, chorizo, fänkål, chili, vitlök, örter och majonnäs

Complice de Loire "Les Deux Pentes", Frankrike 145kr

Västerbottenostburgare 180g (Sv) 225 KR

rödvinsbräserverad med stekt fläsk, västerbottenostkräm, skånsk senap, silverlök, salladslök, saltgurka, sallad och majonnäs

Vegetariskt alternativ från Havredals

NADA Langhe Nebbiolo, Italien 175kr

Köttkylen 250 – 300g (Int) 259 KR

dagens detalj, gjutjärnsgrillad, sockerärter, beasmör och rödvinssås

Château Reynier "Cuvée Heritage", Frankrike 175kr

Rimmad Torskrygg 200g (No) 269 KR

vinpocherad, sockerärter, pepparrot och Sandefjordssås med regnbågsforell

Dopff "Cuvée Europe" Riesling, Frankrike 155kr

Alla rätter serveras med västerbottenost- och persiljaslungad färskpotatis

BARNMENY

Pannkakor 99 KR

färsk serveras med grädde och bärkompott

Potatis- & Getostplättar (Fr) 115 KR

ugnsrostad, rårörda lingon, svartvinbärssyltad gurka, sallad och gräddkokta säsongsprimörer

Köttbullar 100g (Sv) 149 KR

handtrillade och stekta, rårörda lingon, svartvinbärssyltad gurka, gräddsås och potatismos

Burgare 100g (Sv) 149 KR

stekt, 5mm malning, ketchup, färskpotatis och majonnäs

Vegetariskt alternativ från Havredals

KALLT

Råbiff (Sv) 139 KR

färskmalad högreviskärna, västerbottenostemulsion, äggula, dijon, kapis, rödbetor, cornichons, schalottenlök och friterad stråpotatis
Cantino Settesoli "Mediterranico Nero d'Avola", Italien, 115kr

Getostsallad (Eu) 149 KR

schalottenlök, salladslök, rödbetor, cornichons, rotfruktschip, majonnäs och honungsvinägrett

Räkmacka 199 KR

handskalade räkor, rostat surdegbröd, kokt ägg, salladslök, sallad, majonnäs och citron

Kein Name Grüner Veltliner, Österrike, 130 kr

Tillval; 69 kr

västerbottenost- och persiljaslungad färskpotatis

HUSMANSKOST

Potatis- & Getostplättar (Fr) 165 KR

rårörda lingon, svartvinbärssyltad gurka, sallad och gräddkokta säsongsprimörer

Dopff Riesling Alsace, Frankrike, 155kr

Panerad Strömming (Sv) 175 KR

senapsmarinerad och stekt, rårörda lingon, svartvinbärssyltad gurka, brynt smör och potatismos

Bryggmästarens Bästa Pilsner på fat, 5% 79 kr

Köttbullar 200g (Sv) 195 KR

handtrillade och stekta, rårörda lingon, svartvinbärssyltad gurka, gräddsås och potatismos

Wachtenburg Spätburgunder, Tyskland 135kr

DESSERT

Tryffell 39 KR

med punsch

Guldant - Diplomatico och Ströms Punsch, 4cl 95kr

Grannysmithsorbet 49 KR

bärkompott och prosecco

Luigi Voghera Moscato d'Asti, Italien 95kr

Kanelparfait 65 KR

lingonpulver, vaniljkokta hjortron och rostad mandel

Château Baulac Dodijos, Frankrike 95kr

KÖKET

MÅNDAG 11.30 - 14.00
TISDAG - LÖRDAG 11.30 - 21.00



BAREN

MÅNDAG 11.30 - 14.00
TISDAG TILL LÖRDAG 11.30 - 21.00

- MENY -

KALLT

Råbiff (Sv) 139 KR

färskmalad högreviskärna, västerbottenostemulsion, äggula, dijon, kapris, rödbetor, cornichons, schalottenlök och friterad stråpotatis

Cantino Settesoli "Mediterranico Nero d'Avola", Italien, 115kr

Getostsallad (Eu) 149 KR

schalottenlök, salladslök, rödbetor, cornichons, rotfruktschip, majonnäs och honungsvinägrett

Räkmacka 199 KR

handskalade räkor, rostat surdegsbröd, kokt ägg, salladslök, sallad, majonnäs och citron

Kein Name Grüner Veltliner, Österrike, 130 kr

Tillval 69 kr

västerbottenost- och persiljaslungadfärskpotatis

ÖVERSTE AROS LUNCHPAKET

TVÅ STORA STARK
OCH TVÅ SNAPS à 3 CL

299,-



ALLTID PÅ BORGEN

Potatis- & Getostplättar (Fr) 165 KR

rårörda lingon, svartvinbärssyltad gurka och stuvade vårprimörer

Stekt Senapsmarinerad Strömming (Sv) 175 KR

rårörda lingon, svartvinbärssyltad gurka, brynt smör och potatismos

Handtrillade Köttbullar (Eu) 185 KR

rårörda lingon, svartvinbärssyltad gurka, gräddsås och potatismos

VECKANS HUSMAN

VECKA 25

Gazpacho (Sp)

basilika och olivolja samt bröd
samt pannkakor, sylt och lättvispad grädde

149KR

Kålpudding (Sv)

inlagd gurka, rårörda lingon, gräddsås och potatismos

149KR

Wallenbergare (Ty)

ärter, rårörda lingon, brynt smör och potatismos

175KR

Halstrad Röding (Sv)

citron, jungfrusås och dillkokt färskpotatis

195KR



BACARDI 99KR
CLASSIC MOJITO
ELLER
PASSIONSPRITZ

VID ALLERGIER VÄNLIGEN FRÅGA SERVICEGIVARE

KÖKET

MÅNDAG 11.30 - 14.00
TISDAG - LÖRDAG 11.30 - 21.00



BAREN

MÅNDAG 11.30 - 14.00
TISDAG TILL LÖRDAG 11.30 - 21.00

- MENY -

BEGRÄNSAD MENY VID BOKAD FESTVÅNING

Blåmusselgryta (Sv) 215 KR

Vitvinsbräserverade blåmusslor, chorizo, fänkål, chili, vitlök, örter och majonnäs

Complice de Loire "Les Deux Pentes", Frankrike 145kr

Västerbottenostburgare 180g (Sv) 225 KR

rödvinsbräserverad med stekt fläsk, västerbottenostkräm, skånsk senap, silverlök, salladslök, saltgurka, sallad och majonnäs

vegetariskt alternativ från Havredals

NADA Langhe Nebbiolo, Italien 175kr

Köttkylen 250 - 300g (Int) 259 KR

dagens detalj, gjutjärnsgrillad, sockerärter, beasmör och rödvinssås

Château Reynier "Cuvée Heritage", Frankrike 175kr

Rimmad Torskrygg 200g (No) 269 KR vinpocherad,

vinpocherad, sockerärter, pepparrot och Sandefjordssås med regnbågsforell

Dopff "Cuvée Europe" Riesling, Frankrike 155kr

**ALLA RÄTTER SERVERAS MED VÄSTERBOTTENOST-
OCH PERSILJASLUNGAD FÄRSKPOTATIS**

VID ALLERGIER VÄNLIGEN FRÅGA SERVICEGIVARE