

Dagens Lunch

dagens lunch inkluderar lättöl, mineralvatten eller Alla Tiders Läsk, sallad, bröd, smör samt bryggkaffe med småkaka

149,-

Måndag

Hjort Rydberg (Nz)

äggula, ölkokt gullök, pepparrot, senaps- och örkräm samt råstektt potatis

Tisdag

Raggmunk (Sv)

sauterad broccoli, råörda lingon och stekt rimmat fläsk

Onsdag

Salsiccialasagne (It)

tomat- och tropea rödlöksallad

Torsdag

Ärtsoppa (Ty)

rimmat fläsk och kallpressad rapsolja samt pannkakor med sylt och grädde

Fredag

Wallenbergare (Ty)

ärter, råörda lingon, soja brynsmör och potatismos

Lördag

À la Carte

VECKANS KÖTT

Gjutjärnsgrillad Lammentrecote (Sv)

sauterade rotfrukter, rostad vitlöksolja och rosmarinsky samt potatisgratäng med jordärtskocka



205,-

KAFFE

Vanligt brygg	30,-
Espresso enkel	30,-
Espresso dubbel	35,-
Cappuccino	39,-

DRYCK

Lättöl, fat 30 cl	30,-
Starköl, fat 40 cl	79,-
Husets vin	95,-
Coca Cola/Zero 33cl	35,-

À LA CARTE PÅ NÄSTA SIDA

Vid frågor kring allergier och matens innehåll, vänligen kontakta er servicegivare



Menu

FÖRRÄTTER

Fransk löksoppa	115,-
gratinerad med comté	
Gubbröra	125,-
kavringcrumble, brynt sojasmör och inlagd potatis	
Råbiff	139,-
av högrek med kallpressad rapsolja, västerbottenostmajonnäs, äggula, dijon, kapris, rödbetor, cornichons, schalottenlök och friterad stråpotatis	

DESSERT

Chokladtryffel	35,-
smaksatt med punsch	
Sorbet	39,-
smak efter säsong	
Nyponsoppa	55,-
med mandelbiskvi, lavendelgrädde och vaniljglass	
Chokladkaka	69,-
bränd vit choklad, maräng och hasselnötsglass	

HUSMAN

Potatisplättar	175,-
med getost, rårörda lingon, svartvinbärssyltad gurka, smrösteckt svamp, grönkålschips och sojasmör	
Stekt strömming	175,-
med vaniljrörda lingon, svartvinbärssyltad gurka, brynt sojasmör och potatismos	
Handtrillade köttbullar	185,-
på blandfärs med rårörda lingon, svartvinbärssyltad gurka, gräddsås och potatismos	
Kåldolmar	189,-
på kalvfärs alt. svampfärs, rårörda lingon, svartvinbärssyltad gurka, sirapssky och potatismos	
Hel Råbiff	199,-
av högrek med kallpressad rapsolja, västerbottenostmajonnäs, äggula, dijon, kapris, rödbetor, cornichons, schalottenlök, friterad stråpotatis och talgstekt potatis	

SALARNAS TRERÄTTERS

Valfri förrätt
Valfri Husman
Valfri dessert



299,-

KAFFE

Vanligt brygg	30,-
Espresso enkel	30,-
Espresso dubbel	32,-
Cappuccino	35,-

DRYCK

Lättöl, fat 30 cl	30,-
Starköl, fat 40 cl	79,-
Husets vin	95,-
Cola/Cola Zero	35,-

Vid frågor kring allergier och matens innehåll, vänligen kontakta er servicegivare



Dryck

VIN PÅ GLAS

MOUSSERANDE

N.V. Malizioso Gran Cuvée 95,-
Vino Spumante, Italien

VITA VINER

2022 Aves del Sur Sauvignong Blanc 95,-
D.O Valle del Loncomilla, Chile

2023 Château Reynier Bordeaux Blanc, 135,-
Frankrike

2023 Robert Klingenfus Riesling, Alsace, 150,-
Frankrike

RÖDA VINER

2022 Aves del Sur Carménère 95,-
D.O Valle del Loncomilla, Chile

2022 La Durbane 150,-
"Hédoniste de La Durbane",
Vin de France, Frankrike

2022 Complices de Loire 165,-
"Les Terroirs Célestes",
Saumur-Champigny, Frankrike

SÖTA VINER

2022 Château Baulac Dodijos, 95,- / 6 cl
Sauternes, Frankrike

N.V. Miguel Torres "Floralis" 70,- / 6 cl
Moscatel Oro, Spanien

ÖVRIG DRYCK

ÖL OCH CIDER

Bryggmästarens Bästa Pilsner, Fat, 40cl 79,-

Brewdog Punk IPA 89,-

Duvel, Blond Strong Ale 95,-

Köning Ludwig Weissbier, Veteöl 95,-

Uppsala Brygghus Frambois Berliner Weisser 95,-

Uppsala Brygghus Imperial Stout 95,-

Strongbow, Torr Cider 75,-

Rekordelig Päron, Cider 75,-

LÄTTDRYCK

Åbro Premium Lättöl, Fat 30cl 30,-

Bryggmästarens Alkoholfria Pilsner 30,-

Alkoholfritt Vin 45,-

Mineralvatten 25,-

Alla Tiders Läsk 25,-

Coca Cola Zero 35,-



SOMMELIEREN TIPSAR

2019 Franco Pacenti Rosso di Montalcino
Italien

155,- / GLAS

BARNMENY

KÖTTBULLAR

MED POTATISMOS, GRÄDDSÅS, SVARTVINBÄRSSYLTAD GURKA
OCH RÅRÖRDA LINGON

95,-

PANNKAKOR

MED GRÄDDE OCH SYLT

79,-

DESSERT

GLASS MED SYLT

45,-