

### SOCIALA MIDDAGEN

900 kr

En smakmeny där vi startar med mindre rätter att dela tillsammans vid bordet och därefter fyra serveringar. Finns även som lakto-ovo vegetariskt. Gäller för samtliga i sällskapet. Sista beställning 20.30

Gott att dricka till	700 kr
Exklusiva val att dricka till	1100 kr
Alkoholfritt att dricka till	350 kr

---

### TILLTUGG

<b>Sbrinz Alpost</b>	95 kr
Schweizisk hårdost, lagrad 48 månader	
<i>Gott till: Charles Heidsieck Champagne</i>	

<b>Friterad kronärtskocka</b>	95 kr
Romanescosås och marconamandel	

<b>Tryffel- och parmesanchips</b>	135 kr
Färsk vintertryffel och gräddfil	

<b>En sked storkaviar Rossini Baerii 5 gram</b>	95 kr
<i>Gott till: 2 cl svensk potatisvodka</i>	

<b>Ostron naturellt</b>	95 kr/2 st
Bloody mary-granité och pepparrotsnaps	

<b>Grillat ostron</b>	135 kr/2 st
Kalixlöjrom och smörsås på Vin Jaune	

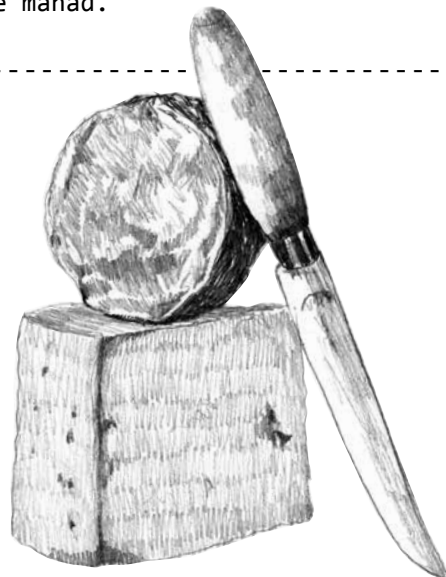
<b>Liten hamburgare på Wagyu från Klintsjögården</b>	135 kr
Karamelliserad lök, chipotleemulsion och Gammel knas	

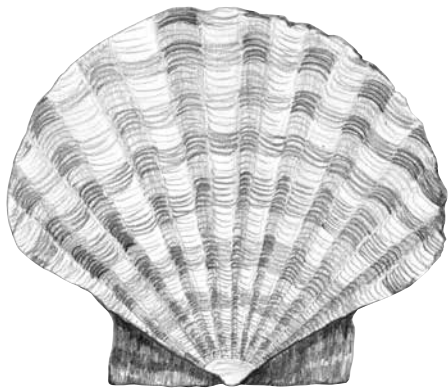
<b>Brödservering för två personer</b>	95 kr
Gratinerat surdegsbröd med Västerbottensost	
<i>Tillval Köksbarens grillade björkrökta bacon 50 kr</i>	

---

### RÅBIFFSTISDAG

Utöver vår originalversion av råbiff serverar vi på tisdagar en råbiff inspirerad av säsongens råvaror. Ny råbiff varje månad.





### FÖRRÄTTER

- Purjolöksterrin och kungsmussling** 175 kr  
Sojagravad äggula, nori, svampbuljong, friterad purjolök, miso- och sesamemulsion
- Skaldjursfrikassé** 235 kr  
Halstrad kammussla, räkor, skaldjursquenell, havskräftsoppa och potatiskrisp  
*Tillval färsk vintertryffel 95 kr*
- Kalix löjrom** 275 kr  
Råraka, lök, citron och vispad crème fraiche
- Terrin på svensk anka** 175 kr  
Chornichoner, grov senap och grillat surdegsbröd
- Råbiff på sotad oxfilé** 225 kr  
*eller*
- Tartar på bakad beta från Strycksele** 175 kr  
Avokado, lök, picklad senapsfrö, grön chili, rökt majonnäs och papadum

---

### FRÅN GRILLEN

- Piggvar på ben** 395 kr
- Kotlett från Edgården i Robertsfors** 325 kr
- Oxfile från norrländska gårdar** 445 kr
- Hängmörad entrecote för två från svenska gårdar** 895 kr  
Serveras med sotade glacerade lökar, syrad lök, persilja och sky

### Välj ert tillbehör

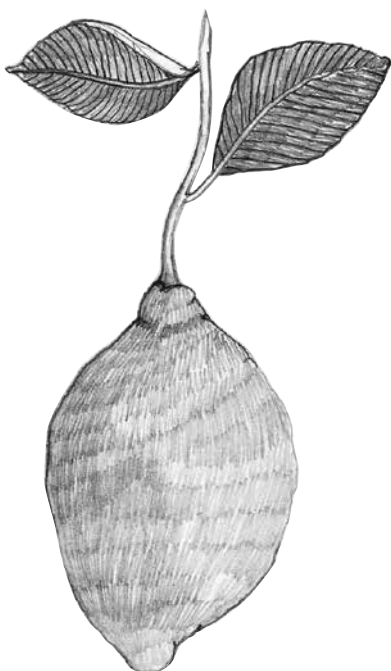
- Pommes frites med Köksbarens grillkrydda och Béarnaisesås  
*Eller*
- Mandelpotatispuré och bordelaisesås  
*Tillval färsk vintertryffel 95 kr*

---

### VARMRÄTTER

- Agnolotti del plin** 295 kr  
Fyllt pasta med ricotta, tomat, oliv, aubergine, kapris, mandel och pecorinovelouté
- Smörstekt gös** 355 kr  
Blåmussla, inkokt fänkål, svartrot, forellrom, gräslök och smörsås på Vin Jaune
- Fyllt vaktel** 355 kr  
Kastanjechampinjon, petit pois och murkelvelouté  
*Tillval färsk vintertryffel 95 kr*
- Renkalvinnanlår** 425 kr  
Sotad lök, brysselkål, mandelpotatispuré och rostad vitlökssky
- Råbiff på oxfile** 325 kr  
*eller*
- Tartar på biffotomat** 275 kr  
Avokado, lök, picklad senapsfrö, grön chili, rökt majonnäs och papadum





### DESSERT

#### **Sbrinz Alpost**

95 kr

Schweizisk hårdost, lagrad 48 månader

*Gott till: Charles Heidsieck Champagne*

#### **En bit choklad**

75 kr

Chokladganache, karamelliserade havtorn och marconamandel

*Gott till: Lagrad rom och kaffe*

#### **Citrontarte**

125 kr

Citrusallad, rostad pistage och italiensk maräng

*Gott till: 2022 Brännlands Apple ice*

#### **Chokladfondant**

145 kr

Skogshallonsorbet och salt kolasås med brynt smör

*Gott till: Poças 10 years Old Tawny Portvin*

---

### ROMPROVNING

225 kr

3 olika sorters rom med kaffe och en bit choklad

### GLASS & SORBET

#### **Mozzarellaglass**

125 kr

Åkerbär, citron och olivolja

#### **Blodapelsinsorbet**

95 kr

Citron- och lakritsströssel

### DESSERTVINER PÅ GLAS

Poças 10 years Old Tawny Portvin Portugal

125 kr

2017 Royal Tokaji Blue Label 5 Puttonyos Ungern

135 kr

2022 Brännlands Apple Ice Västerbotten

145 kr

2011 Albert Mann Pinot Gris "Le Tri"

195 kr



**TE FRÅN BRUNKULLA**

Svart, rött eller grönt

45 kr

**KAFFE FRÅN COSTAS ROSTERI I UMEÅ**

Bryggkaffe Umeå Blend

45 kr

Dubbel espresso Godfather´s blend

45 kr

Cappucino Godfather´s blend

55 kr

---

**COCKTAILS EFTER MATEN**

**Espresso martini**

155 kr

KASK kaffelikör, vodka och espresso

**Irländskt kaffe**

145 kr

Tullamore XO, kaffe, grädde, socker och muskot

**Hot shot**

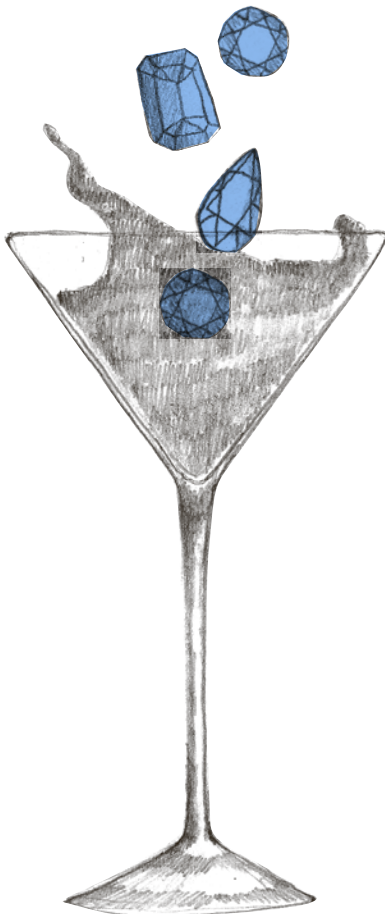
95 kr

Galliano, kaffe och grädde

**Gin & tonic**

165 kr

Norrbottens destilleri Mountain dry gin och  
Hammars tonic



**DIGISTIVER****PER CL****LIKÖRER**

Baileys Irish cream	25 kr
Carlshamns Flaggpunsch	25 kr
Staibano Limoncello	25 kr
Strega	25 kr

**ROM**

Ron Zacapa Solera 23 Guatemala	45 kr
Diplomatico Reserva Exclusiva Venezuela	35 kr
Rhum J.M XO Martinique	40 kr
Appleton Estate 21y Jamaica	75 kr

**MALTWISKY**

Agitator Blended	25 kr
High coast Älv	35 kr
High coast Timmer	45 kr
High coast Berg	45 kr
High coast 63	50 kr
High coast Doubles Rum cask	55 kr
Nikka From the Barrel 51,4 %	40 kr
Ardbeg Uigeadail	45 kr
The Macallan 18y Double Cask	125 kr

**BOURBON**

Willet Pot Still Reserve	40 kr
--------------------------	-------

**BRANDY**

Pérez Barquero Monte Cristo	55 kr
-----------------------------	-------

**EAU-DE-VIE**

Rochelt Wachauer Marille Aprikos	150 kr
----------------------------------	--------

**ARMANGAC**

Tariquet 12y	45 kr
Gilles Lhoste Duc D'Éyssac 1950	225 kr

**COGNAC**

Grönstedts XO	30 kr
Remy Martin XO	75 kr
Delamain Pale & Dry	55 kr
Normandin Mercier XO Grande Champagne	85 kr

**CALVADOS**

Pays d'Auge Pierre Huet Calvados Vieux 5y	35 kr
Pays d'Auge Pierre Huet Calvados Cordon Or 30y	90 kr
Domfrontais Louis de Lauriston Hors d'Age 12y	45 kr
Domfrontais Louis de Lauriston 1964	125 kr

**GRAPPA**

Sarpa di Poli	25 kr
Levi Grappa Riserva Paglierina	50 kr

**MARC**

Chateau d'Arlay Marc de Jura 2007	45 kr
-----------------------------------	-------

**BITTER**

Amaro Montenegro	25 kr
Gammeldansk	25 kr
Jägermeister Manifest	25 kr
Fernet branca	25 kr

