

À LA CARTE BRASSERIET

Brasseriet

HJÄRTAT I STÖTEN
När det gäller MAT och NÖJE



FÖRDRINKAR

	5 cl	
Whiptail Piña Colada spritz	95:-	
Piña Colada spritz, ananas, lime.		
Cloudberry Sour	160:-	
Vodka, hjortronlikör, hjortron, socker, citron, äggvita.		
Bourbon pineapple sour	160:-	
Bourbon, ananas, citron, honung, äggvita.		
Dry Martini	160:-	
Gin, torr vermouth, oliver.		
La Rosita	160:-	
Tequila, söt vermouth, torr vermouth, campari, bitters.		
Lingonberry GT	160:-	
Gin, lingon, timjan, tonic.		
Rosemary & grapefruit GT (Alkoholfri)	85:-	
Alkoholfri gin Rosmarin, grapefrukt, tonic.		
Paelo mango mule (alkoholfri)	85:-	
Gurka, honung, mango, lime, ginger beer.		

MOUSSERANDE & CHAMPAGNE

	Glas	Flaska
G.H Martel & Co Cuvée Prestige	165:-	995:-
Land: Frankrike. Region: Champagne. Druvor: Chardonnay, Pinot noir, Meunier.		
Delapierre Brut Tradición	107:-	535:-
Land: Spanien. Region: D.O.Cava. Druvor: Macabeu, Xarel·lo, Parellada.		
Piccini Prosecco	110:-	550:-
Land: Italien. Region: Veneto. Druva: Glera.		
Richard Juhlin blanc de blancs alkoholfri	79:-	395:-
Land: Frankrike. Region: Languedoc-Roussillon. Druvor: Chardonnay.		

FÖRRÄTTER

Vitlöksbröd	M G Ä	109:-
Vitlöksbröd på levainbröd serveras med aioli och toppas med riven parmesan. Vinrekommendation: Norrlands Guld Export.		
Svamptost	M G	185:-
Gräddiga kantareller på rostat surdegsbröd serveras med lingonsirap, rårörda lingon samt västerbottencrisp. Vinrekommendation: Tahblik Marsanne.		
Carpaccio	M Ä	195:-
Tunt skivad hjortinnanlår toppas med enbärsmajonnäs, picklade kantareller, rårörda lingon samt västerbottencrisp. Vinrekommendation: Mario Primo Chianti.		
Pumpasoppa	M G	159:-
Serveras med krispig purjolök, chilifrästa rotsaker samt vitlöksflarn toppas med örtolja. Vinrekommendation: Tahblik Marsanne.		
Charkbricka	M G	199:-
Kökets utvalda ostar & chark. Två ostar samt två chark serveras med marmelad, oliver, marinerad kronärtskocka samt fröknäcke. Vinrekommendation: Mario Primo Chianti.		
Tonfisktartar	M G	185:-
Serveras med gochujangmajonnäs, ingefärsponzu, furikake, friterat gyozablاد samt syrad jalapeno. Vinrekommendation: Mehrlein Riesling dry.		

M=Mjolkprotein. G=Gluten. Ä=Ägg.

Har ni frågor om övriga allergier, vänligen fråga personalen.

HUVUDRÄTTER

KÖTT

Lammytterfilé	M	369:-
Serveras med pommes anna med pecorino, confiterad tomat, grön tapenade, ricottakräm samt tomat sky. Vinrekommendation: Museum Real Reserva.		
Entrecôte	MÄ	399:-
Serveras med confiterad silverlök, bakad tomat, dragonemulsion, rödvinssky samt pommes. Vinrekommendation: Edna Valley Cabernet Sauvignon.		
Oxkind	M	285:-
Rödvinbräserverad oxkind serveras med rödvinssky, potatispuré smaksatt med tryffel, picklad samt krispig lök. Vinrekommendation: Torre del Falasco Valpolicella Ripasso DOC.		

FISK

Fjällröding	M	340:-
Serveras med syrad blomkål, stuvad spetskål, pancetta samt västerbottenpuré. Vinrekommendation: Trapiche Oak Cask Chardonnay.		
Tonfisk	G	325:-
Serveras med kålsallad, kokospesto, friterade risnudlar, ingefärsponzu, furikake samt grillad lime. Vinrekommendation: Sauvignon Blanc Südsteinermark DAC.		

VEGETARISKT

Confiterad rotselleri	M	239:-
Serveras med rotselleripuré, gremolata med hasselnötter, brynt smör samt friterade jordärtskockschips. Vinrekommendation: Trapiche Oak Cask Chardonnay.		

M=Mjölprotein. G=Gluten. Ä=Ägg.

Har ni frågor om övriga allergier, vänligen fråga personalen.

BISTRO

Brassetburgare

M G Ä

Högrevsburgare serveras med hamburgerbröd, majonnäs, sallad, saltgurka, picklad silverlök, ost samt pommes med majonnäs.

Enkel

199:-

Dubbel

230:-

Vinrekommendation: Grenache 100%.

Oumphburgare

M G Ä

Vegoburgare toppas med ost och serveras med hamburgerbröd, sallad, saltgurka, picklad silverlök och pommes samt majonnäs.

Enkel

Går att få

199:-

Dubbel

vegansk!

230:-

Vinrekommendation: Piccini Toscana Rosso.

Svamppasta

M G Ä

229:-

Krämig pasta med smak av tryffel serveras med krispig ostronskivling, bakad tomat och picklade kantareller, toppas med parmesan.

Vinrekommendation: Tahbilk Marsanne.

M=Mjökprotein. G=Gluten. Ä=Ägg.

Har ni frågor om övriga allergier, vänligen fråga personalen.

DESSERT

Milkshake Serveras med grädde samt bär. Välj mellan smakerna choklad eller blåbär.	M	99:-
Sött & salt Karamelliserade popcorn serveras med vaniljglass, salt kolasås samt färska bär. Vinrekommendation: Rivesaltes Ambré eko.	MÄ	115:-
Citronpaj Serveras med kaksmulor, citroncurd, italiensk maräng, yoghurtglass samt citrussnö. Vinrekommendation: Soellner Sweet Riesling eko.	MGÄ	129:-
Äppeltarte Äppeltarte smaksatt med kardemumma serveras med kanelcrumble samt vaniljglass. Vinrekommendation: Muscat de Rivesaltes eko.	MGÄ	135:-

M=Mjölprotein. G=Gluten. Ä=Ägg.

Har ni frågor om övriga allergier, vänligen fråga personalen.

VINLISTA

Vitt vin	Glas	Flaska
Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC Land: Österrike. Region: Steiermark. Druvor: Sauvignon Blanc.	174:-	699:-
Chapelle Royale Chablis Land: Frankrike. Region: Bourgogne. Druvor: Chardonnay.	249:-	995:-
Tahbilk Marsanne Land: Australien. Region: Victoria. Druva: Marsanne.	145:-	580:-
Mehrlein Riesling dry Land: Tyskland. Region: Rheingau. Druva: Riesling.	122:-	489:-
Cantina Zaccagnini Bianco Vino d'Italia Land: Italien. Druvor: Övriga druvor.	109:-	435:-
Trapiche Oak Cask Chardonnay Land: Argentina. Region: Mendoza. Druvor: Chardonnay.	136:-	545:-
	Glas	Flaska
Rött vin		
Mario Primo Chianti Land: Italien. Region: Toscana. Druvor: Sangiovese, Canaiolo Nero, Malvasia, Trebbiano Toscana.	140:-	560:-
Petit Buisse Pinot Noir IGP du Val de Loire Land: Frankrike. Region: Loire. Druvor: Pinot Noir.	125:-	499:-
Piccini Toscana Rosso Land: Italien. Region: Toscana. Druvor: Sangiovese.	109:-	435:-
Torre Del Falasco Valpolicella Ripasso DOC Land: Italien. Region: Veneto. Druvor: Corvina, Rondinella.	167:-	669:-
Museum Real Reserva Land: Spanien. Region: Kastilien-León. Druvor: Tempranillo (Tinta del País).	273:-	1095:-
100% Grenache Land: Frankrike. Region: Mediterranée. Druvor: Grenache.	135:-	539:-
Edna Valley Cabernet Sauvignon Land: USA. Region: Central Coast. Druva: Cabernet Sauvignon.	210:-	840:-

DRYCKER

På fat	25 cl	40 cl
Norrlands Guld Export	~	94:-
Tail of a whale	~	95:-
Whiptail pina colada spritz	95:-	~
Ship full of IPA	~	95:-
Flasköl	33 cl	50 cl
Mariestads Export	~	98:-
Peachy Bulldog Pale ale	87:-	~
Paulaner Hefe Weissbier	~	98:-
Newcastle Brown Ale	87:-	~
Daura Damm (Glutenfri)	87:-	~
Cider	33 cl	
Briska Päron	85:-	
Briska Fläder	85:-	
Briska Demi-Sec Riesling & Persika	85:-	
Alkoholfritt	25 cl	33 cl
Briska Rosé Alkoholfri	~	51:-
Easy Rider Bulldog Alkoholfri	~	59:-
Pistonhead flat tire Alkoholfri	~	51:-
Kullamust svart fläder	44:-	~
Kullamust cloudy äppelmust	44:-	~
Läsk & Vatten	33 cl	
Coca Cola	38:-	
Coca Cola Zero	38:-	
Fanta	38:-	
Fanta lemon Zero	38:-	
Sprite	38:-	
Loka Naturell/Citron	36:-	

EFTER MATEN

Drinkar

Irish Coffée	159:-
Irish Whiskey, farinsocker, kaffe, grädde.	
Leonard Sachs	159:-
Cointreau, kaffelikör, kaffe, grädde.	
Kaffe Karlsson	159:-
Baileys, Cointreau, kaffe, grädde.	
Espresso Martini	159:-
Vodka, kaffelikör, socker, espresso.	
Coffee negroni	159:-
Gin, söt vermouth, Campari, espressolikör, bitters.	

Kaffe

Gevalia bryggkaffe	34:-
Espresso	36:-
Espresso Dubbel	44:-
Cappuccino	45:-
Caffe Latte	47:-
Varm choklad	42:-
Med grädde	46:-

Dessertvin

Rivesaltes Ambré Eko.	120 :-
Land: Frankrike. Region: Languedoc-Rousillon. Druvor: Grenache Blanc.	
Soellner Sweet Riesling Eko	79:-
Land: Österrike. Region: Niederösterreich. Druvor: Riesling.	
Muscat Rivesaltes Eko	79:-
Land: Frankrike. Region: Languedoc-Rousillon. Druvor: Muscat d'Alexandrie, Muscat à Petits Grains.	

AVEC

Cognac	kr/cl
Grönstedts VO	37:-
Grönstedts XO	39:-
Calvados	kr/cl
Boulard Grand	27:-
Solage Boulard XO	43:-
Grappa	kr/cl
Castelgiocondo Grappa	45:-
Rom	kr/cl
Plantation Grand Reserve	25:-
Plantation XO	35:-
Diplomatico Reserva Exclusiva	42:-
Zacapa Centenario 23y	42:-
Whiskey	kr/cl
Johnnie Walker Red Label	27:-
Makers Mark	29:-
Highland Park 12y	35:-
Talisker 10y	37:-
Laphroaig 10y	34:-
Dalmore 12y	39:-
Nikka from the barrel	43:-
Tequila	kr/cl
Cazacabel Coffee Tequila Liqueur	33:-
Likör	kr/cl
San Pietro Limoncello	25:-
Punsch	kr/cl
Ströms Punsch	26:-