

italiensk vecka.

italiensk trerätters. 430 kr

risotto frutti di mare.
osso bucco.
interpretazione del tiramisù.

italiensk sexrätters. 595 kr

carpaccio di renna.
risotto frutti di mare.
merluzzo con fagioli.
osso bucco.
perppardelle co filetto di bue.
interpretazione del tiramisù.

antipasti.

carpaccio di renna.

Carpaccio på reninnanlår, friterad rucola, pinjenötsolja och rökt Västerbottensost. Pris 127 kr.

deli piatto.

Utvalda italienska delikatesser. Pris 137 kr.

primo.

canneloni ai funghi.

Karljohansvampscanneloni fylld med ricotta, toppas med en pestosallad. Pris 109 kr.

risotto frutti di mare.

Olivrisotto i skaldjursbuljong med scampi och musslor. Pris 123 kr.

secondo.

merluzzo con fagioli.

Halstrad torsk på en ragu av borlottibönor, linser och tomat, serveras med sardeller, timjan, rosmarin och friterad potatisgnocci. Pris 229 kr.

osso bucco.

Långkokt kalvlägg, serveras med salsicciarullad, potatispuré och örter och vitlök i vitvinsbuljong. Pris 229 kr.

perppardelle co filetto di bue.

Färsk pepardelle med citronbräddad oxfile, vitlök och persilja i vittvin. Pris 225 kr.

dolce.

interpretazione del tiramisù.

Amaretto- och yoghurtsorbet, kakaocrunch, espressosirap och färskostcheesecake smaksatt med apelsin. Pris 98 kr.

rekommenderade menyer.

olivers. 399 kr

Husets vitlöksbröd, serveras med basilika, aioli och en örtsallad.
Grillad oxfile med rödvinssås och sparris, välj mellan pepparsås och béarnaisesås, hemgjord pommes frites eller potatisgratäng.
Hemgjord vaniljglass med röda bär i cointreau och kolasås.

norrbottniska smaker. 540 kr

Kalixlövrom med potatis och purjolöksterrine, krossat bacon, crème fraiche och rödlök.
Grillat renkalvsinnanlår med potatiskaka, skogssvampscréme, svartvimbärssky och tryffelungade betor.
Ljumna hjortron med fudgeglass, vaniljcrème och sockerkaka.

förrätter.

Husets vitlöksbröd, serveras med basilika, aioli och en örtsallad. Pris 79 kr.

Kalixlövrom med potatis och purjolöksterrine, krossat bacon, crème fraiche och rödlök. Pris 178 kr.

varmrätter.

Grillad oxfile med rödvinssås och sparris, välj mellan pepparsås och béarnaisesås, hemgjord pommes frites eller potatisgratäng. Pris 259 kr.

Grillat renkalvsinnanlår med potatiskaka, skogssvampscréme, svartvimbärssky och tryffelungade betor. Pris 279 kr.

dessert.

Hemgjord vaniljglass med röda bär i cointreau och kolasås. Pris 72 kr.

Ljumna hjortron med fudgeglass, vaniljcrème och sockerkaka. Pris 93 kr.

efter maten.

BBB Ice Coffee

Kahlua, Baileys, Espresso, Socker, Mjöl

Midnight Mint

Baileys, Crème de Cacao, Minttu, Grädd

Friar Tuck

Frangelico, Crème de Cacao, Grädd

Irish Coffee

Irländsk Whiskey, Socker, Kaffe, Grädd

Kaffe Karlsson

Baileys, Cointreau, Kaffe, Grädd

Leonard Sachs

Grand Marnier, Kahlua, Kaffe, Grädd

Supreme Coffee

Rom, Kahlua, Kaffe, Grädd

cocktails.

Woo Woo Martini

Smirnoff No 21, Peach tree, Tranbärsjuice

Gimlet

Gordon's eller Smirnoff No 21, Roses lime, Färsk lime

Lynchburg Lemonade

Jack Daniels, Triple Sec, Angostura Bitters, Färsk lime, Sprite

Olivers Razz

Smirnoff Raspberry, Tranbärsjuice, Sprite

Fuzzy Navel

Smirnoff No 21, Peach Tree, Apelsinjuice

Cosmopolitan

Smirnoff No 21, Cointreau, Tranbärsjuice, Lime

Olivers Hajtand

Southern Comfort, Päron Cognac, Tranbärsjuice, Russian, Färsk lime

Red Bull Perfect Serve

Iskall Red Bull serveras med ditt val av sprit.

Dry Martini

Gin, Noilly Prat, Oliv

French Martini

Gin, Hallonlikör, Ananasjuice

Whisky Sour

Whisky, Sour mix, Angostura Bitters

Harvey Wallbanger

Smirnoff No 21, Galliano, Apelsinjuice

Apple & Ginger

Smirnoff Apple, Gingerale

Piggelin

Smirnoff No 21, Midori, Sprite

starkvin.

Landskroon Cape Vintage

Ursprung: Paarl/Sydafrika. Druvor: Tinta Barocca, Touriga Nacional, Tinta Amarella, Souzao

Romariz Reserve

Ursprung: Douro/Portugal. Ekologiskt. Druvor: Touriga Nacional, Touriga Francesca, Tinta Roriz

Romariz 10 år

Ursprung: Douro/Portugal. Ekologiskt. Druvor: Touriga Nacional, Touriga Francesca, Tinta Roriz

La Guita Manzanilla

Druvor: Palomino

Pommeau de Bretagne

Ojäst Cidermust, Calvados

4 cl

104 kr

94 kr

94 kr

104 kr

104 kr

104 kr

104 kr

maltiga drycker.

Spendrups

40 cl i glas

55 kr

Mariestad

50 cl på flaska

63 kr

Heineken

33 cl på flaska

55 kr

Starobrno

33 cl på flaska

55 kr

Coors Light

33 cl på flaska

55 kr

St Peter's Cream Stout

50 cl på flaska

69 kr

Newcastle Brown Ale

33 cl på flaska

63 kr

lätta drycker.

Coca-Cola,

25 kr/35 kr

Fanta, Sprite,

Coca-Cola Light

Trocadero

27 kr

33 cl på flaska

Loka

25 kr

Lättöl Norrlands Guld

27 kr

33 cl på flaska

Red Bull

30 kr

25 cl på burk

varma drycker.

Kaffe/Te

27 kr

Espresso

30 kr/40 kr

Enkel/Dubbel

Caffelatte

40 kr

Cappuccino

35 kr

cider.

Briska Päron

55 kr

33 cl på flaska

Briska Granatäpple

55 kr

33 cl på flaska

coolers.

Virgin Ooze

55 kr

27,5 cl på flaska

Bacardi Breezer

63 kr

Watermelon,

27,5 cl på flaska

Jinx

55 kr

Smultron och Citron,

33cl på flaska

spritiga drycker.

Kryddat Brännvin

Skåne

21 kr/cl

Gammal Norrlands

21 kr/cl

OP Andersson

21 kr/cl

Hallands Fläder

21 kr/cl

Svart Vinbärs

Brännvin

21 kr/cl

Aalborg Nordguld

Aquavit

28 kr/cl

Singel Malt Whisky

Talisker 10y

32 kr/cl

Lagavulin 16y

36 kr/cl

Dalwhinnie 15y

32 kr/cl

Oban 14y

32 kr/cl

Cragganmore 12y

32 kr/cl

Glenkinchie 10y

32 kr/cl

Skotsk Blended Whisky

The Famous Grouse

21 kr/cl

Grant's.

21 kr/cl

Amerikansk Whisky

Jim Beam

21 kr/cl

Jack Daniel's

23 kr/cl

Bulleit Bourbon

29 kr/cl

Irländsk Whisky

Tullamore Dew

21 kr/cl

Jameson

21 kr/cl

Rom

Pampero ron anejo

special

27 kr/cl

Ron Zacapa 23 år

68 kr/cl

Cognac

Grönstedts VS

21 kr/cl

Grönstedts VSOP

26 kr/cl

Grönstedts VO

29 kr/cl

Grönstedts XO

36 kr/cl

Grönstedts

Millesime 1973

76 kr/cl

Grönstedts Rarissime

92 kr/cl

Grönstedts Jubilé

234 kr/cl

Rémy Martin VSOP

36 kr/cl

Cohiba Extra

102 kr/cl

Calvados

Boulard Grand Solage

36 kr/cl

Boulard XO

54 kr/cl

Armagnac

Janneau Grand

Armagnac

32 kr/cl