

# På dagen

## Varmrätter

<b>Skagenröra hel/halv</b>	195/145 kr
Stekt surdegsbröd & krispig sallad Oddbird, Blanc de blanc, Chardonnay, 0,5%	85 kr
<b>Tunnbrödrulle</b>	195 kr
Chorizo från Hansens chark, potatismos, friterad gul lök, vår egen skagenröra, syrlig kålsallad Hopple, torrhumlad äppelcider från Pomologik, 0,5%	55 kr
<b>Bouillabaise</b>	185 kr
Fiskgryta med tomatsås, aioli & surdegsbröd Färna rabarber, mousserande rabarberdryck	65 kr
<b>Nattbakat sidfläsk</b>	185 kr
Paltbröd, vitsås & rårörda Färna svarta vinbär, svartvinbärsmust	60 kr
<b>Köttbullar</b>	195 kr
Serveras med potatismos, gräddsås, pressgurka & lingon Färna svarta vinbär, svart vinbärsmust	60 kr
<b>Råbiff hel/halv</b>	245/145 kr
Sotat innanlår, rödbetskräm, kaprismajonnäs, pepparrot, friterad lök, äppelrökt ost. Serveras med rotfruktschips Frej, IPA från Bottenvikens bryggeri, 0,5%	45 kr
<b>Chilimarinerade räkor</b>	175 kr
Serveras på en couscoussallad med citronmajonnäs & vitlöksbröd Two Face soda citrus	60 kr
<b>Falafelsallad</b>	155 kr
Serveras på en couscoussallad med rödbetskräm & vitlöksbröd Hopple, torrhumlad äppelcider från Pomologik, 0,5%	55 kr
<b>Matjesillmacka</b>	145 kr
Hembakt kavring, matjessill, ägg, brynt smör, picklad lök, gräslök. Serveras med krämig en potatissallad Parköl, lager från Bottenvikens bryggeri, 0,5%	45 kr

## Dessert

<b>Smulpaj &amp; vaniljsås</b>	85 kr
Fråga efter dagens smak	
<b>Bryta</b>	65 kr
Tunnbröd, glass västerbottenostkolasås, kardemummamjök	
<b>Kaffe &amp; Pralin</b>	50 kr
Fråga oss om vilka pralinsmaker vi har	
<b>Chokladkaka (glutenfri)</b>	90 kr
Maräng, rårörda lingon, chokladcrumble	

## Vin

<b>Weingut Julius, Riesling</b>	135/540 kr
2023, Riesling, Rheinhessen, Tyskland	
<b>Ca Della Scala Valpolicella</b>	135/540 kr
2020, Corvina Rondinello Corvinone, Veneto, Italien	
<b>Rosé, Gammes d'Été</b>	130/525 kr
2020, Pinot Noir, Gamay, Négrette, Frankrike	
<b>Cava Caprasia Brut</b>	125/550 kr
NV, Macabeo, Chardonnay, Valencia, Spanien	

## Snacks

<b>Vitlöksbröd</b> grillat surdegsbröd m dipp	50 kr
<b>Marcona-mandlar</b> (50 gram)	50 kr
<b>Färska Oliver</b> från Apulien	65 kr
<b>Ölkorv</b> från Heberleins	65 kr
<b>Ostplock</b> 4 olika ostar med tillbehör	125 kr
<b>Charkplock</b> 4 olika chark med tillbehör	125 kr

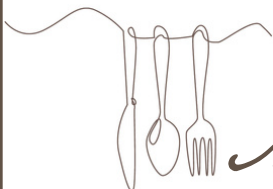
Mycket godare än vatten!

## Alkohol

<b>Parköl</b>	45 kr
Lager från Bottenvikens bryggeri 0,5%	
<b>Frej</b>	45 kr
IPA från Bottenvikens bryggeri, 0,5%	
<b>Oddbird Blanc de blanc</b>	85 kr
Mousserande, Chardonnay, Frankrike 0,5%	
<b>Two Face Soda</b>	60 kr
Citrus	
<b>Hopple</b>	55 kr
Torrhumlad äppelcider från Pomologik	
<b>Färna Svarta Vinbär</b>	60 kr
Svartvinbärsmust från Färna Herrgård	
<b>Färna Rabarber</b>	65 kr
Mousserande rabarberdryck från Färna Herrgård	
<b>Soda från Törst</b>	45 kr
Välj: Citron, Fläder eller Hallon	
<b>Äppelmust</b>	45 kr
Höga Kustens gårdsmusteri, Bjästa	
<b>Trocadero Zero</b>	35 kr
<b>Loka</b>	35 kr
<b>Kaffe</b>	35 kr
<b>Te</b>	35 kr
Earnest Earl, Cool Miss Green, Daring Dorothy, Holly Day	

## Stark Öl

<b>Kolbjörn</b>	95 kr
IPA, Kustens gårdsbryggeri, Kramfors	
<b>Frej</b>	95 kr
Lager, Kustens gårdsbryggeri, Kramfors	
<b>Rosa</b>	95 kr
Suröl, tranbär & körsbärssour, Bottenvikens bryggeri, Luleå	



# Main courses

## Skagen mix full/half - 195/145 SEK

Fried sourdough bread & crispy salad  
Oddbird, Blanc de blanc, Chardonnay, 0,5% - 85 SEK

## Flatbread roll - 195 SEK

Chorizo sausage, mashed potatoes, fried onion, house Skagen mix, tangy cabbage salad  
Hopple, torrhumlad äppelcider från Pomologik, 0,5% -55 SEK

## Bouillabaisse - 185 SEK

Fish stew with tomato sauce, aioli & sourdough bread  
Färna rabarber, mousserande rabarberdryck -65 SEK

## Overnight-baked pork belly - 185 SEK

Blood bread, white sauce & stirred lingonberries  
Färna svarta vinbär, svartvinbärsmust -60 SEK

## Swedish meatballs - 195 SEK

Served with mashed potatoes, cream sauce, pickled cucumber & lingonberries  
Färna svarta vinbär, svart vinbärsmust -65 SEK

## Steak tartare full/half - 245/145 SEK

Seared beef, beetroot cream, caper mayo, horseradish, fried onion, applewood cheese. Served with root vegetable chips  
Frej, IPA från Bottenvikens bryggeri, 0,5% -45 SEK

## Chili-marinated prawns - 175 SEK

Served on couscous salad with lemon mayo & garlic bread  
Two Face soda citrus -60 SEK

## Falafel salad - 155 SEK

Served on couscous salad with beetroot cream & garlic bread  
Hopple, torrhumlad äppelcider från Pomologik, 0,5% -65 SEK

## Herring sandwich - 145 SEK

Homemade dark rye bread, matjes herring, egg, browned butter, pickled onion, chives.  
Served with creamy potato salad.  
Parköl, lager från Bottenvikens bryggeri, 0,5% -45 SEK

## Desserts

### Crumble & vanilla sauce - 85 SEK

Ask for today's flavor

### "Bryta" - 65 SEK

Flatbread, vanilla ice cream, Västerbotten caramel sauce, cardamom milk

### Chocolate cake (gluten-free) - 90 SEK

Meringue, lingonberries, chocolate crumble

### Coffee & praline - 50 SEK

Ask about available flavors

## Wine

**Weingut Julius, Riesling** 135/540 SEK

2023, Riesling, Rheinhessen, Tyskland

**Ca Della Scala Valpolicella** 135/540 SEK

2020, Corvina Rondinello Corvinone, Veneto, Italien

**Rosé, Gammes d'Été** 130/525 SEK

2020, Pinot Noir, Gamay, Négrette, Frankrike

**Cava Caprasia Brut** 125/550 SEK

NV, Macabeo, Chardonnay, Valencia, Spanien

## Snacks

Garlic bread - 50 SEK

Grilled sourdough bread with dip

Marcona almonds - 50 SEK (50g)

Fresh olives from Apulia - 65 SEK

Beer sausage from Heberleins - 65 SEK

Cheese platter - 125 SEK

4 kinds of cheese with sides

Charcuterie platter - 125 SEK

4 types of cured meats with sides

## Non-Alcoholic Drinks

Sodas by Törst - 45 SEK

Choose: Lemon, Elderflower or Raspberry

Two Face Soda - 60 SEK

Citrus, Cherry

Hopple - 55 SEK

Dry-hopped apple cider from Pomologik (0.5%)

Färna Black Currant - 60 SEK

Black currant must from Färna

Färna Rhubarb - 65 SEK

Sparkling rhubarb drink from Färna

Trocadero Zero - 35 SEK

Loka - 35 SEK

Apple must - 45 SEK

From Höga Kusten Gårdsmusteri

Coffee - 35 SEK

Tea - 35 SEK

(Earnest Earl, Cool Miss Green, Daring Dorothy, Holly Day)

Parköl - 45 SEK

Frej - 45 SEK

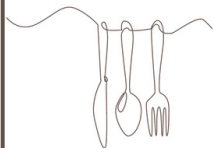
## Beer

Frej - 45 SEK

IPA from Bottenvikens Bryggeri (0.5%)

Park Beer - 45 SEK

Lager from Bottenvikens Bryggeri (0.5%)



# Evening menu

## Main courses

### Skagen mix full/half - 195/145 SEK

Fried sourdough bread & crispy salad  
Oddbird, Blanc de blanc, Chardonnay, 0,5% - 85 SEK

### Flatbread roll - 195 SEK

Chorizo sausage, mashed potatoes, fried onion,  
house Skagen mix, tangy cabbage salad  
Hopple, applecider, Pomologik, 0,5% -55 SEK

### Bouillabaisse - 185 SEK

Fish stew with tomato sauce, aioli & sourdough bread  
Färna rabarber, mousserande rabarberdryck -65 SEK

### Swedish sirloin - 265 SEK

Served with fries, herb butter & Madeira sauce  
Färna svarta vinbär, svartvinbärsmust -60 SEK

### Steak tartare full/half - 245/145 SEK

Seared beef, beetroot cream, caper mayo,  
horseradish, fried onion,  
applewood cheese. Served with root vegetable chips  
Frej, IPA från Bottenvikens bryggeri, 0,5% -45 SEK

### Chili-marinated prawns - 175 SEK

Served on couscous salad with lemon mayo &  
garlic bread  
Two Face soda citrus -60 SEK

### Falafel salad - 155 SEK

Served on couscous salad with beetroot cream  
& garlic bread  
Hopple, applecider, Pomologik, 0,5% -65 SEK

### Arctic char - 145 SEK

Served with warm potato salad & grilled lemon mayo  
Oddbird, Blanc de blanc, Chardonnay, 0,5% - 85 SEK

## Desserts

### Crumble & vanilla sauce - 85 SEK

Ask for today's flavor

### "Bryta" - 65 SEK

Flatbread, vanilla ice cream, Västerbotten caramel sauce,  
cardamom milk

### Chocolate cake (gluten-free) - 90 SEK

Meringue, lingonberries, chocolate crumble

### Coffee & praline - 50 SEK

Ask about available flavors



## Snacks

Marcona almonds - 50 SEK (50g)

Fresh olives from Apulia - 65 SEK

Beer sausage from Heberleins - 65 SEK

Cheese platter - 125 SEK

Charcuterie platter - 125 SEK

Garlic bread - 50 SEK

Grilled sourdough bread with dip

## Non-Alcoholic Drinks

Sodas by Törst - 45 SEK

Choose: Lemon, Elderflower  
or Raspberry

Two Face Soda - 60 SEK

Citrus, Cherry

Hopple - 55 SEK

Dry-hopped apple cider from  
Pomologik (0.5%)

Färna Black Currant - 60 SEK

Black currant must from Färna

Färna Rhubarb - 65 SEK

Sparkling rhubarb drink from Färna

Trocadero Zero - 35 SEK

Loka - 35 SEK

Apple must - 45 SEK

From Höga Kusten Gårdsmusteri

Coffee - 35 SEK

Tea - 35 SEK

(Earnest Earl, Cool Miss Green,  
Daring Dorothy, Holly Day)

Parköl - 45 SEK

Frej - 45 SEK

## Beer

Kolbjörn IPA - 95 SEK

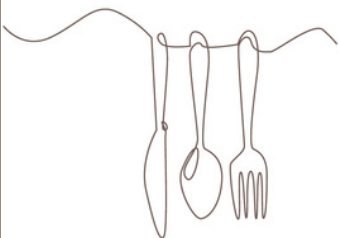
From Kustens Gårdsbryggeri, Kramfors

Frej Lager - 95 SEK

From Kustens Gårdsbryggeri, Kramfors

Rosa Sour Ale - 95 SEK

Cranberry & cherry sour, Bottenvikens  
Bryggeri, Luleå



# På kvällen

## Varmrätter

<b>Skagenröra hel/halv</b>	195/145 kr
Stekt surdegsbröd & krispig sallad	
<i>Oddbird, Blanc de blanc, Chardonnay, 0,5%</i>	85 kr
<b>Tunnbrödrulle</b>	195 kr
Chorizo från Hansens chark, potatismos, friterad gul lök, vår egen skagenröra, syrlig kålsallad	
<i>Hopple, torrhumlad äppelcider från Pomologik, 0,5%</i>	55 kr
<b>Bouillabaise</b>	185 kr
Fiskgryta med tomatsås, aioli & surdegsbröd	
<i>Färna rabarber, mousserande rabarberdryck</i>	65 kr
<b>Svensk Ryggbiff</b>	265 kr
Serveras med pommes, örtsmör & madeirasky	
<i>Quinta das Amendoeiras, Portugal, 2018</i>	170/680 kr
<i>Färna svarta vinbär, svartvinbärsmust</i>	60 kr
<b>Råbiff hel/halv</b>	245/145 kr
Sotat innanlår, rödbetskräm, kaprismajonnäs, pepparrot, friterad lök, rökt cheddar. Serveras med rotfruktschips	
<i>Frej, IPA från Bottenvikens bryggeri, 0,5%</i>	45 kr
<b>Chilimarinerade räkor</b>	175 kr
Serveras på en couscoussallad med citronmajonnäs & vitlöksbröd	
<i>Two Face Soda "Citrus"</i>	60 kr
<b>Falafelsallad</b>	155 kr
Serveras på en couscoussallad med rödbetskräm & vitlöksbröd	
<i>Hopple, torrhumlad äppelcider från Pomologik, 0,5%</i>	55 kr
<b>Röding</b>	245 kr
Serveras med ljummen potatissallad & grillad citronmajonnäs	
<i>Les Hauts Chemins 2022, Loire, Frankrike</i>	190/760 kr
<i>Oddbird, Blanc de blanc, Chardonnay, 0,5%</i>	85 kr

## Dessert

<b>Smulpaj &amp; vaniljsås</b>	85 kr
Fråga efter dagens smak	
<b>Bryta</b>	65 kr
Tunnbröd, glass, västerbottenostkolasås, kardemummajölk	
<b>Kaffe &amp; Pralin</b>	50 kr
Fråga oss om vilka pralinsmaker vi har	
<b>Chokladkaka (glutenfri)</b>	90 kr
Maräng, rårörda lingon, chokladcrumble	

## Snacks

<b>Vitlöksbröd</b> grillat surdegsbröd m dipp	50 kr
<b>Marcona-mandlar</b> (50 gram)	50 kr
<b>Färska Oliver</b> från Apulien	65 kr
<b>Ölkorv</b> från Heberleins	65 kr
<b>Ostplock</b> 4 olika ostar med tillbehör	125 kr
<b>Charkplock</b> 4 olika chark med tillbehör	125 kr

Mycket godare än vatten!

## Alkohol

<b>Parköl</b>	45 kr
Lager från Bottenvikens bryggeri 0,5%	
<b>Frej</b>	45 kr
IPA från Bottenvikens bryggeri 0,5%	
<b>Oddbird Blanc de blanc</b>	85 kr
Mousserande, Chardonnay, Frankrike, 0,5%	
<b>Two Face Soda</b>	60 kr
Citrus, Cherry	
<b>Hopple</b>	55 kr
Torrhumlad äppelcider från Pomologik	
<b>Färna Svarta Vinbär</b>	60 kr
Svart vinbärsmust från Färna Herrgård	
<b>Färna Rabarber</b>	65 kr
Mousserande rabarberdryck från Färna Herrgård	
<b>Soda från Törst</b>	45 kr
Välj: Citron, Fläder eller Hallon	
<b>Äppelmust</b>	45 kr
Höga Kustens gårdsmusteri, Bjästa	
<b>Trocadero Zero</b>	35 kr
<b>Loka</b>	35 kr
<b>Kaffe</b>	35 kr
<b>Te</b>	35 kr
Earnest Earl, Cool Miss Green, Daring Dorothy, Holly Day	

## Stark Öl

<b>Kolbjörn</b>	95 kr
IPA, Kustens gårdsbryggeri, Kramfors	
<b>Frej</b>	95 kr
Lager, Kustens gårdsbryggeri, Kramfors	
<b>Rosa</b>	95 kr
Suröl, tranbär & körsbärssour, Bottenvikens bryggeri, Luleå	