



På dagen

Varmrätter

Skagenröra hel/ halv	195/145 kr
Hembakt surdegsbröd, krispig sallad & citron	
Ugnsrostad spetskål	159 kr
Marinerade linser, karamelliserad rödlöksmajonäs, Chevré, hasselnötter	
Grillad surdegstoast	155 kr
Hembakt surdegsbröd, pestofärskost, sallad, serranoskinka, lagrad ost.	
Serveras med rotfruktschips och dipp	
Tunnbröspanerad wallenbergare	175 kr
Potatismos smaksatt med västerbottensost, brynt smörslungade gröna ärtor, rårörda lingon	

Mjällans klassiker

Tunnbrödrulle	195 kr
Chorizo från Hansens chark, potatismos, friterad gul lök, vår egen skagenröra, syrlig kålsallad	
Paltbröd	165 kr
Paltbröd bakat i fläskbuljong, nattbakat sidfläsk, vitsås, rårörda lingon	
Bryta	95 kr
Tunnbröd, kompott på blåbär och svarta vinbär, friterade marconamandlar, vaniljglass, varm kardemummajolk	
Trerätters på klassiker	375 kr
Skagen på tunnbröd	
Paltbröd med fläsk och vitsås	
Bryta	

Dessert

Brownie	110 kr
Vit chokladganache, björnbär, kanderat tunnbröd	
Lingonsorbet	89 kr
Kolasås, mandelflarn	
Kaffe & Pralin	55 kr
Fråga oss om vilka pralinsmaker vi har	

Vin

Cava Caprasia Brut	125/550 kr
NV, Macabeo, Chardonnay, Valencia, Spanien	
Weingut Julius, Riesling	135/540 kr
2024, Riesling, Rheinhessen, Tyskland	
Blanca Terra, Febrer Blanco	150/600 kr
2023, Chardonnay, Riesling, Giró Ros, Moscatel Mallorca, Spanien	
Ca Della Scala Valpolicella	135/540 kr
2020, Corvina, Rondinello, Corvinone, Veneto, Italien	
Quinta das Amendoeiras	170/680 kr
2018, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Douro, Portugal	

Snacks

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

Mycket godare än vatten!

Alkohol

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

Stark Öl

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



Lunch menu

Main Courses

Skagenmix full/half	195/145 kr
Fried sourdoughbread, crispy salad, lemon	
Roasted pointed cabbage	159 kr
Marinated lentils, Chevré cheese, caramalized red onion mayonnaise, hazelnuts	
Grilled sourdough toast	155 kr
Homemade sourdough bread, cream cheese with pesto, salad, Serrano ham, aged cheese. Served with root vegetable chips and dip sauce	
Flatbread coated wallenbergare	179 kr
Mashed potatoes flavored with västerbotten cheese, browned butter, green peas, lingonberries	

Mjällomns Classics

Flatbread roll	195 kr
Chorizo from Hansens, mashed potatoes, fried onions, our own skagen mix, tangy cabbage salad	
Blood flatbread	165 kr
Blood flatbread baked in pork broth, over nightbaked pork belly, white sauce, lingonberries	
Bryta	95 kr
Flatbread, blueberry and black currant jam, vanilla ice cream, deep fried marcona almonds, warm cardamom milk	
The classics 3-courses	375 kr
Skagenmix on flat bread Blood flatbread with pork belly & white sauce Bryta	

Dessert

Brownie	110 kr
White chocolate ganache, blackberries, candied flatbread	
Lingonberry sorbet	89 kr
Caramel sacue, almond tuile	
Coffee & Praline	55 kr
Pick your favourite from our selection of home made pralines	

Wine

Cava Caprasia Brut	125/550 kr
NV, Macabeo, Chardonnay, Valencia, Spain	
Weingut Julius, Riesling	135/540 kr
2024, Riesling, Rheinhessen, Germany	
Blanca Terra, Febrer Blanco	150/600 kr
2023, Chardonnay, Riesling, Giró Ros, Moscatel Mallorca, Spain	
Ca Della Scala Valpolicella	135/540 kr
2020, Corvina, Rondinello, Corvinone, Veneto, Italy	
Quinta das Amendoeiras	170/680 kr
2018, Touriga Nacinal, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Douro, Portugal	

Snacks

Garlic bread	sourdough bread with dip	50 kr
Marcona almonds	(50 gram)	50 kr
Fresh olives	from Apulia	65 kr
Beer sausage	from Heberleins	65 kr
Cheese platter	4 cheeses with sides	125 kr
Charcuterie	4 cured meats with sides	125 kr

Much better than water!

No Alcohol

Parköl	45 kr
Lager from Bottenvikens bryggeri 0,5%	
Frej	45 kr
IPA from Bottenvikens bryggeri, 0,5%	
Oddbird Blanc de blancs	85 kr
parkling, Chardonnay, Frankrike, 0,5%	
Two Face Soda	60 kr
Lemon or Cherry	
Hopple	55 kr
Dry hopped apple cider, Pomologik, 0,5%	
Färna Black Currant	60 kr
Black currant must from Färna Herrgård	
Färna Rhubarb	60 kr
Sparkling Rhubarb must from Färna	
Apple must	45 kr
Höga Kustens gårdsmusteri, Bjästa	
Rhubarb nectar	45 kr
Höga Kustens gårdsmusteri, Bjästa	
Soda from Törst	45 kr
Choose: Lemon, Elderflower or Raspberry	
Trocadero Zero	35 kr
Loka	35 kr
Coffee	35 kr
Tea	35 kr
Earnest Earl, Cool Miss Green, Daring Dorothy, Holly Day	

Strong Beer

Kolbjörn	95 kr
IPA, Kustens gårdsbryggeri, Kramfors	
Frej	95 kr
Lager, Kustens gårdsbryggeri, Kramfors	
Rosa	95 kr
Sour beer, cranberries & cherries, Bottenvikens bryggeri, Luleå	