



# På dagen

## Varmrätter

<b>Skagenröra hel/ halv</b>	195/145 kr
Hembakt surdegsbröd, krispig sallad & citron	
<b>Pulled pork sandwich</b>	165 kr
Grillat surdegsbröd, lagrad ost, långkokt fläsk, kålsallad, chilimajonnäs & rostade tomater	
Serveras med rotfruktschips	
<b>Lammfrikadeller i tomatsås</b>	185 kr
Serveras med spaghetti, rostade tomater & Pecorino	
<b>Svampsoppa</b>	149 kr
Rökt renhjärta, smörstekt svamp, syrade blåbär & Västerbottensostgratinerade tunnbrödchips	

## Mjällörens klassiker

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

## Dessert

<b>Blodapelsin &amp; choklad</b>	109 kr
Blodapelsinmousse, hasselnötsbrownie, rostade hasselnötter & kanderad citrus	
<b>Karamelliserad sockerkaka</b>	89 kr
Serveras med vaniljglass & vinbärskompott	
<b>Kaffe &amp; Pralin</b>	55 kr
Fråga oss om vilka pralinsmaker vi har	

## Vin

<b>Cava Caprasia Brut</b>	125/550 kr
NV, Macabeo, Chardonnay, Valencia, Spanien	
<b>Weingut Julius, Snacka</b>	125/700 kr
2024, Riesling, Sauvignon Blanc, Rheinhessen, Tyskland (1 liters flaska)	
<b>Blanca Terra, Febrer Blanco</b>	600 kr
2023, Chardonnay, Riesling, Giró Ros, Moscatel Mallorca, Spanien	
<b>Ca Della Scala Valpolicella</b>	135/540 kr
2020, Corvina, Rondinello, Corvinone, Veneto, Italien	

## 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 blancs</b>	85 kr
Mousserande, Chardonnay, Frankrike 0,5%	
<b>Two Face Soda</b>	60 kr
Citrus eller körsbär	
<b>Hopple</b>	55 kr
Torrhumlad äppelcider från Pomologik	
<b>Färna Svarta Vinbär</b>	60 kr
Svartvinbärsmust från Färna Herrgård	
<b>Färna Rabarber</b>	60 kr
Mousserande rabarbermust från Färna	
<b>Äppelmust</b>	45 kr
Höga Kustens gårdsmusteri, Bjästa	
<b>Rabarbernektar</b>	45 kr
Höga Kustens gårdsmusteri, Bjästa	
<b>Soda från Törst</b>	45 kr
Välj: Citron, Fläder, Lingon, Hallon eller BLåbär	
<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	



# Lunch menu

## Main Courses

<b>Skagenmix full/half</b>	195/145 kr
Fried sourdoughbread, crispy salad, lemon	
<b>Pulled pork sandwich</b>	165 kr
Grilled sourdough bread, aged cheese, slow-cooked pork, coleslaw, chili mayonnaise & roasted tomatoes. Served with root vegetable chips.	
<b>Lamb meatballs in tomato sauce</b>	185 kr
Served with spaghetti, roasted tomatoes & Pecorino cheese	
<b>Mushroom soup</b>	149 kr
Smoked reindeer heart, butter-fried mushrooms, fermented blueberries & Västerbotten cheese-gratinated flatbread chips	

## Mjällörens Classics

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

## Dessert

<b>Blood orange &amp; chocolate</b>	109 kr
Blood orange mousse, hazelnut brownie, roasted hazelnuts & candied citrus	
<b>Caramellized sponge cake</b>	89 kr
CServed with vanilla ice cream & currant compote	
<b>Coffee &amp; Praline</b>	55 kr
Pick your favourite from our selection of home made pralines	

## Wine

<b>Cava Caprasia Brut</b>	125/550 kr
NV, Macabeo, Chardonnay, Valencia, Spain	
<b>Weingut Julius, Snacka</b>	125/700 kr
2024, Riesling, Sauvignon Blanc, Rheinhessen, Germany (1 liter bottle)	
<b>Blanca Terra, Febrer Blanco</b>	600 kr
2023, Chardonnay, Riesling, Giró Ros, Moscatel Mallorca, Spain	
<b>Ca Della Scala Valpolicella</b>	135/540 kr
2020, Corvina, Rondinello, Corvinone, Veneto, Italy	

## Snacks

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

Much better than water!

## No Alcohol

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

## Strong Beer

<b>Kolbjörn</b>	95 kr
IPA, Kustens gårdsbryggeri, Kramfors	
<b>Frej</b>	95 kr
Lager, Kustens gårdsbryggeri, Kramfors	