

På dagen

Hel/halv skagenröra 209/159 kr

Hembakt surdegsbröd, skagenröra, krispig sallad & citron
Oddbird, mousserande Chardonnay, 0,5%, Frankrike 85:-
Weingut Julius, Chardonnay, Rheinhessen, Tyskland 140:-

Hel/halv råbiff på lokal ko 269/169 kr

Nötkött från Lundgrens lantbruk i Bjärträ, fermenterade
jordgubbar, Västerbottensost, dragonmajonnäs, friterad
kapris, picklad chili & rostat bovete
Serveras med rotfruktschips. Önskas pommes frites istället?
Byt ut chipsen mot pommes för 35 kr
Oppigårds bryggeri, Pale Ale, 0,3%, Sverige 59:-
Kustens Gårdsbryggeri, Kolbjörn, IPA, Sverige 95:-

Paltbröd med nattbakat fläsk 175 kr

Mjälloms palttunnbröd doppat i köttbuljong, nattbakat
sidfläsk, vitsås & rårörda lingon
Färna Odlingar, Svarta Vinbär Stilla, Sverige 65:-
Italo Cescon, Ca Della Scala Valpolicella DOC "Allagretto",
Corvina, Rondidella, Corvione, Venetien, Italien 135:-

Tunnbrödkorg 205 kr

Den klassiska tunnbrödsrullen, fast på vårt vis!)
Gammeldags tunnbröd från Mjälloms, Chorizo från Hansens Chark
i Stöcksjö, potatismos på potatis från våra grannar Höga
Kusten Potatis, skagenröra, syrad rödkål & friterad lök
Pomologic, Hopple, torrhumlad äppelcider, 0,5%, Sverige 59:-
Weingut Julius, Spätburgunder, Rheinhessen, Tyskland, 135:-

Bouillabaisse 239 kr

Fiskgryta med citronaioli, handskalade räkor & vitlöksbröd
Färna Odlingar, Sparkling Rabarber, Sverige, 65:-
Domaine Saint Nicolas, Les Hauts Chemins, Chenin Blanc,
Loire, Frankrike 160:-

Pannbiff på lokal ko 199 kr

Pannbiff på nötkött från Lundgrens lantbruk i Bjärträ,
potatismos, gräddsås, inlagd gurka & rårörda lingon
Soda från Törst, Lingon, Sverige 59:-
Weingut Julius, Spätburgunder, Rheinhessen, Tyskland, 135:-

Tunnbrödsfriterad kycklinglårfile 175 kr

Fransk potatissallad, krispig sallad, Emmas röda sås &
dragonmajonnäs
Pomologic, Hopple, torrhumlad äppelcider, 0,5%, Sverige 59:-
Weingut Julius, Chardonnay, Rheinhessen, Tyskland 145:-

1923 risbowl 179 kr

Svart ris, syrad rödkål, mango, sojabönor, gurka, chili- &
ingefärsmajonnäs, picklad chili & sesamfrö
Välj protein: handskalade räkor, kycklinglårfile eller
grillost
Soda från Törst, Lingon, Sverige 59:-
Weingut Julius, Riesling, Rheinhessen, Tyskland 140:-

Focaccia 145 kr

Hembakt focaccia, Emmas röda sås, sallad, marinerad
kronärtskocka, chark från delin & syrad lök
Oppigårds bryggeri, Pale Ale, 0,3%, Sverige 59:-
Weingut Julius, Rosé, Spätburgunder, Merlot, Rheinhessen,
Tyskland 145:-

Snacks

Vitlöksbröd	grillat surdegsbröd m dipp	55 kr
Marcona-mandlar	(50 gram)	55 kr
Färska Oliver	från Apulien	65 kr
Ölkorv	från Heberleins	65 kr
Ostplock	4 olika ostar med tillbehör	135 kr
Charkplock	4 olika chark med tillbehör	135 kr



Dessert

Viollakrits 105 kr

Violgelato från Gånsviks choklad i Härnösand,
salt lakritssås & kristalliserad vit choklad

Ädelostpannacotta 119 kr

Brynt smörsockerkaka, rårörda lingon &
hackade hasselnötter

Brownie 115 kr

Glutenfri chokladkaka, chokladmousse, röda
vinbär & friterade marconamandlar

Oklassisk bryta 119 kr

Mjälloms tunnbröd, ljummen mjölk, rabarber,
jordgubb & vaniljglass från Gånsviks choklad

Pralin 55 kr

Från Gånsviks choklad i Härnösand. Be att få
se vår pralin meny.



Lunch Menu

Skagen mix full/half 209/159 kr

Fried sourdoughbread, crispy sallad & lemon
Oddbird, mousserande Chardonnay, 0,5%, France 85:-
Weingut Julius, Chardonnay, Rheinhessen, Germany 140:-

Tartar full/half 269/169 kr

Meat from Lundgrens Farm in Bjärträ, fermented strawberries, Västerbotten cheese, tarragon mayonnaise, fried capers, pickled chili & roasted buckwheat
Served with root vegetable chips. Would you like fries instead? Substitute the chips for fries for SEK 35.
Oppigårds bryggeri, Pale Ale, 0,3%, Sweden 59:-
Kustens Gårdsbryggeri, Kolbjörn, IPA, Sweden 95:-

Bouillabaisse 239 kr

Fishstew with tomato sauce, aioli & sourdough bread
Färna Odlingar, Sparkling Rabarber, Sweden 65:-
Domaine Saint Nicolas, Les Hauts Chemins, Chenin Blanc, Loire, France 160:-

Paltbröd with Overnight-Baked Pork 175 kr

Mjälloms palttunnbröd dipped in meat broth, night baked pork belly, white sauce & stirred lingonberries.
Färna Odlingar, Svarta Vinbär Stilla, Sverige 65:-
Italo Cescon, Ca Della Scala Valpolicella DOC "Allagretto", Corvina, Rondidella, Corvione, Venetien, Italy 135:-

Flatbread basket 205 kr

The classic Swedish flatbread roll - our way ;)
Traditional flatbread from Mjälloms, chorizo from Hansens Chark in Stöcksjö, mashed potatoes made with potatoes from our neighbours at Höga Kusten Potatis, Skagen salad, pickled red cabbage & crispy fried onions.
Pomologic, Hopple, torrhumlad äppelcider, 0,5%, Sverige 59:-
Weingut Julius, Spätburgunder, Rheinhessen, Tyskland, 135:-

Swedish Beef Patty 199 kr

Beef patty made from local beef from Lundgrens Farm in Bjärträ, mashed potatoes, cream sauce, pickled cucumber & stirred lingonberries.
Soda från Törst, Lingon, Sweden 59:-
Weingut Julius, Spätburgunder, Rheinhessen, Germany 135:-

Crispy Flatbread-Fried Chicken Thigh 175 kr

French-style potato salad, crunchy greens, Emma's red sauce & tarragon mayonnaise.
Pomologic, Hopple, torrhumlad äppelcider, 0,5%, Sweden 59:-
Weingut Julius, Chardonnay, Rheinhessen, Germany 145:-

1923 Rice Bowl 179 kr

Black rice, pickled red cabbage, mango, soybeans, cucumber, chili & ginger mayonnaise, pickled chili & sesame seeds.
Choose protein: hand-peeled shrimps, chicken thigh fillet or grilled halloumi.
Soda från Törst, Lingon, Sweden 59:-
Weingut Julius, Riesling, Rheinhessen, Germany 140:-

Focaccia 145 kr

Homemade focaccia, Emma's red sauce, salad, marinated artichokes, deli charcuterie & pickled onion.
Oppigårds bryggeri, Pale Ale, 0,3%, Sweden 59:-
Weingut Julius, Rosé, Spätburgunder, Merlot, Rheinhessen Germany 145:-

Snacks

Garlic bread	Sourdough bread with dip	55 kr
Marcona almonds	(50 gram)	55 kr
Fresh Olives	from Apulia	65 kr
Beer Sausage	from Heberleins	65 kr
Cheese platter	4 cheeses with sides	135 kr
Charcuterie	4 cured meats with sides	135 kr

Dessert

Viola Licorice 105 kr

Viola gelato from Gånsviks Choklad in Härnösand, salted licorice sauce & crystallized white chocolate.

Blue Cheese Pannacotta 119 kr

Brown butter sponge cake, stirred lingonberries & chopped hazelnuts.

Brownie 115 kr

Gluten-free chocolate brownie, chocolate mousse, red currants & fried Marcona almonds.

An Untraditional Bryta 119 kr

Mjälloms flatbread, warm milk, rhubarb, strawberry & vanilla ice cream from Gånsviks Choklad.

Praline 55 kr

From Gånsviks Choklad in Härnösand. Please ask to see our praline menu.

