

Konsertermeny

Hel skagenröra 209 kr

Hembakt surdegsbröd, skagenröra, krispig sallad & citron
Oddbird, mousserande Chardonnay, 0,5%, Frankrike 85:-
Weingut Julius, Chardonnay, Rheinhessen, Tyskland 135:-

Hel råbiff på lokal ko 269 kr

Nötkött från Lundgrens lantbruk i Bjärträ, fermenterade
jordgubbar, Västerbottensost, dragonmajonnäs, friterad
kapis, 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:-

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 Clos, Chenin Blanc, Loire,
Frankrike 160:-

Girasole med brynt smör och tomater 199 kr

Pasta fylld med ost, mangold och svamp. Serveras med brynt
smör, bakade tomater, sojarostade solroskärnor & Parmigiano
Reggiano
Soda från Törst, Lingon, Sverige 59:-
Italo Cescon, Ca Della Scala Valpolicella DOC "Allagretto",
Corvina, Rondidella, Corvione, Venetien, Italien 135:-

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

Brownie 115 kr

Glutenfri chokladkaka, chokladmousse,
röda vinbär & friterade marconamandlar

Pralin 55 kr

Från Gånsviks choklad i Härnösand. Be om
att få se vår pralinmeny!



Concert Menu

Hel skagenröra 209 kr

Fried sourdoughbread, crispy sallad & lemon
Oddbird, sparkling Chardonnay, 0,5%, France 85:-
Weingut Julius, Chardonnay, Rheinhessen, Germany 135:-

Full tartar lokal cow 269 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 35:-
Oppigårds bryggeri, Pale Ale, 0,3%, Sweden 59:-
Kustens Gårdsbryggeri, Kolbjörn, IPA, Sweden 95:-

Flatbread Roll 205 kr

The classic Swedish flatbread roll - our way! ;)
Traditional flatbread from Mjälloms Tunnbröd, chorizo from
Hansens Chark, creamy mashed potatoes made with potatoes from
our neighbours at Höga Kusten Potatis, skagen mix, pickled
red cabbage & crispy fried onions
Pomologic, Hopple, dry hopped apple cider, 0,5%, Sweden 59:-
Weingut Julius, Spätburgunder, Rheinhessen, Germany 135:-

Bouillabaisse 239 kr

Fish stew with tomato sauce, aioli & garlic bread
Färna Odlingar, Sparkling Rhubarb, Sweden 65:-
Domaine Saint Nicolas, Les Clos, Chenin Blanc,
Loire, France 160:-

Girasole with browned butter 199 kr

Swiss chard-, cheese- & mushroom-filled pasta, served with
brown butter, roasted tomatoes, soy-roasted sunflower seeds &
Parmigiano Reggiano
Soda from Törst, Lingonberry, Sweden 59:-
Italo Cescon, Ca Della Scala Valpolicella DOC "Allagretto",
Corvina, Rondidella, Corvione, Venetien, Italy 135:-

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 platter	with sides	135 kr

Dessert

Viola Licorice 105 kr

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

Brownie 115 kr

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

Praline 55 kr

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

