

På kvällen

Snacks

Vitlöksbröd	grillat surdegsbröd m dipp	55 kr
Marcona-mandlar	(50 gram)	55 kr
Färsk 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

Varmrätt

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 XX:-
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 Hauts Chemins, Chenin Blanc,
Loire, Frankrike XX:-

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:-

Tagliata 335 kr

Svensk flankstek, rostad potatis från våra grannar Höga
Kusten Potatis, rucola, bakade tomater, citronaioli,
pinjenötter & Parmigiano Reggiano
Färna Odlingar, Svarta Vinbär Stilla, Sverige 65:-
Quinta do Ribeiro Santo, Tinto, Dão, Portugal, XX:-

Förrätt

Halv skagenröra 159 kr

Hembakt surdegsbröd, skagenröra, krispig sallad & citron
Oddbird, mousserande Chardonnay, 0,5%, Frankrike 85:-
Weingut Julius, Chardonnay, Rheinhessen, Tyskland 145:-

Halv råbiff på lokal ko 169 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 XX:-
Kustens Gårdsbryggeri, Kolbjörn, IPA, Sverige 95:-

Ceviche 155 kr

Torsk, räkor, mango, gurka, rödlök, chili,
lime & koriander
Serveras på friterat vetetunnbröd från Mjälloms
Two Face Soda, Citrus, Sverige 69:-
Weingut Julius, Riesling, Rheinhessen, Tyskland 135:-

Grön sparris 145 kr

Grillad sparris, råhyvlat sparris, citronaioli,
picklade primörer & rågtunnbröd från Mjälloms
Two Face Soda, Citrus, Sverige 69:-
Quinta da Prelada, Alvarinho, Douro, Portugal 135:-

Dessert

Viollakrits 105 kr

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

Ädelostpannacotta 119 kr

Brynt smörsockerkaka, råörda 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.



Evening Menu

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

Starters

Skagen mix half 145 kr

Fried sourdoughbread, crispy sallad, lemon

Oddbird, mousserande Chardonnay, 0,5%, Frankrike 85:-
Weingut Julius, Chardonnay, Rheinhessen, Tyskland 145:-

Tartar half 169 kr

Seared beef, beetroot cream, caper mayo, horseraddish, fried onions, applewood cheese, root veggies chips. Would you like fries instead? 35 kr

Oppigårds bryggeri, Pale Ale, 0,3%, Sverige XX:-
Kustens Gårdsbryggeri, Kolbjörn, IPA, Sverige 95:-

Ceviche 155 kr

Cod, shrimp, mango, cucumber, red onion, chili, lime & coriander. Served on crispy fried Mjälloms flatbread.

Two Face Soda, Citrus, Sverige 69:-
Weingut Julius, Riesling, Rheinhessen, Tyskland 135:-

Green Asparagus 145 kr

Grilled asparagus, shaved raw asparagus, lemon aioli, pickled spring vegetables & rye crispbread from Mjälloms

Two Face Soda, Citrus, Sverige 69:-
Quinta da Prelada, Alvarinho, Douro, Portugal 135:-

Main Courses

Skagen mix full 209 kr

Fried sourdoughbread, crispy sallad, lemon
Oddbird, mousserande Chardonnay, 0,5%, Frankrike 85:-
Weingut Julius, Chardonnay, Rheinhessen, Tyskland 145:-

Tartar full 269 kr

Beef from Lundgrens Farm in Bjärträ, fermented strawberries, Västerbotten cheese, tarragon mayonnaise, fried capers, pickled chili & toasted 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%, Sverige XX:-
Kustens Gårdsbryggeri, Kolbjörn, IPA, Sverige 95:-

Flatbread roll 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, Hopples, torrhumlad äppelcider, 0,5%, Sverige 59:-
Weingut Julius, Spätburgunder, Rheinhessen, Tyskland, 135:-

Bouillabaisse 239 kr

Fishstew with tomato sauce, aioli, sourdough bread
Färna Odlingar, Sparkling Rabarber, Sverige, 65:-
Domaine Saint Nicolas, Les Hauts Chemins, Chenin Blanc, Loire, Frankrike XX:-

Girasole with Brown Butter & Tomatoe 199 kr

Cheese-, Swiss chard- and mushroom-filled pasta, served with brown butter, roasted tomatoes, soy-roasted sunflower seeds & Parmigiano Reggiano.
Soda från Törst, Lingon, Sverige 59:-
Italo Cescon, Ca Della Scala Valpolicella DOC "Allagretto", Corvina, Rondidella, Corvione, Venetien, Italien 135:-

Tagliata 335 kr

Swedish flank steak, roasted potatoes from our neighbours at Höga Kusten Potatis, arugula, roasted tomatoes, lemon aioli, pine nuts & Parmigiano Reggiano.
Färna Odlingar, Svarta Vinbär Stilla, Sverige 65:-
Quinta do Ribeiro Santo, Tinto, Dão, Portugal, XX:-

Dessert

Viola Licorice 105 kr

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

Blue Cheese Panna Cotta 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.

