

På dagen

Hel/halv skagenröra 209/159 kr

Hembakt surdegsbröd, skagenröra, krispig sallad & citron
Richard Juhlin, mousserande Chardonnay, 0,5%, Frankrike 89:-
Weingut Julius, Riesling, Rheinhessen, Tyskland 135:-

Paltbröd med nattbakat fläsk 175 kr

Mjälloms palttunnbröd doppat i köttbuljong, nattbakat
sidfläsk, vitsås & rårörda lingon
Soda från Törst, Lingon, Sverige 59:-
Italo Cescon, Ca Della Scala Valpolicella DOC "Allegretto",
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:-
Fautor Vinery, Höga Kusten Röd, Merlot, Rara Neagra, Valul
Tui Traian, Moldavien 115:-

Köttfärslimpa 185 kr

Svampsås på blandad skogssvamp, potatismos på potatis från
Höga Kusten Potatis, inlagd gurka & rårörda lingon
Färna Odlingar, Svarta Vinbär Stilla, Sverige 65:-
Weingut Julius, Spätburgunder, Rheinhessen, Tyskland 135:-

Tunnbrödsfriterad kycklinglårfile 179 kr

Serveras med tagliatelle i krämig citronsås med
haricots verts & Parmesan
Går att få med grillrost istället för kyckling
Two Face Soda, Citrus, Sverige 69:-
Domaine Sainte-Barbe, Mâcon "L'Expression du Chardonnay",
Chardonnay, Bourgogne, Frankrike 160:-

Skördemacka 169 kr

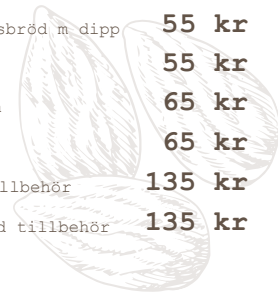
Grillat surdegsbröd, långkokt fläskkarré, fänkålsmajonnäs,
äppelchutney, syrad rödkål & friterad lök
Serveras med rotfruktschips
Höga Kustens gårdsmusteri, Äppelmust, Bjästa, Sverige 49:-
High Coast Flavours, Hantverkscider, Moliden, Sverige 125:-

Bakad spetskål 165 kr

Chèvrekräm, bakade rödbetor, smörstekta kantareller,
belugalinser, hasselnötter, syrad honung & friterad persilja
Two Face Soda, Citrus, Sverige 69:-
Domaine Sainte-Barbe, Mâcon "L'Expression du Chardonnay",
Chardonnay, Bourgogne, Frankrike 160:-

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

Smulpaj med vaniljglass 105 kr

Fråga efter dagens smak

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,
jordgubbar & vaniljglass från Gånsviks
choklad

Pralin 55 kr

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



Lunch Menu

Skagen mix full/half 209/159 kr

Fried sourdoughbread, crispy salad & lemon
Oddbird, sparkling Chardonnay, 0,5%, France 85:-
Weingut Julius, Chardonnay, Rheinhessen, Germany 145:-

Paltbröd with Overnight-Baked Pork 175 kr

Mjälloms paltbröd (blood flat bread) dipped in meat broth, night baked pork belly, white sauce & stirred lingonberries
Färna Odlingar, Black Currant, Sweden 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 mix, pickled red cabbage & crispy fried onions
Pomologic, Hopple, dry hopped apple cider, 0,5%, Sweden 59:-
Weingut Julius, Spätburgunder, Rheinhessen, Germany 135:-

Meat loaf 185 kr

Mushroom sauce, mashed potatoes made with potatoes from our neighbours at Höga Kusten Potatis, pickled cucumber, & stirred lingonberries
Färna Odlingar, Black Currant, Sweden 65:-
Weingut Julius, Spätburgunder, Rheinhessen, Germany 135:-

Flatbread-Fried Chicken Thigh 179 kr

Served with tagliatelle in creamy lemon sauce with haricots verts & Parmigiano Reggiano
Can be served with halloumi instead of chicken
Two Face Soda, Citrus, Sweden 69 :-
Domaine Sainte-Barbe, Mâcon "L'Expression du Chardonnay", Chardonnay, Bourgogne, France 160:-

Pulled pork sandwich 169 kr

Grilled sourdough bread, apple baked pulled pork, roasted fennel mayonnaise, apple chutney, pickled cabbage & deep fried onion
Served with root vegetable chips
Höga Kustens Gårdsmusteri, Applemust, Bjästa, Sweden 49:-
High Coast Flavours, Craft Apple Cider, Moliden, Sweden 125:-

Baked point cabbage 165 kr

Chèvre creme, baked beets, butter fried chantarelles, beluga lentils, hazelnuts, sour honey & deep fried parsley
Two Face Soda, Citrus, Sweden 69:-
Domaine Sainte-Barbe, Mâcon "L'Expression du Chardonnay", Chardonnay, Bourgogne, France 160:-

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

Cobbler with ice cream 105 kr

Ast for the flavor of today.
Served with vanilla ice cream

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, strawberries & vanilla ice cream from Gånsviks Choklad

Praline 55 kr

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

