På dagen

Varmrätter

Skagenröra hel/ halv 195/145 kr
Hembakt surdegsbröd, krispig sallad & citron

Boeuf Bourgignon 185 kr
Mustig köttgryta serveras med potatismos uppsmakat med citron & vitlök

Girasole i svampsås 175 kr
Fylld pasta, krämig svampsås på blandad skogssvamp, Parmigiano Reggiano & hasselnötter

Kycklingschnitzel 189 kr
Glutenfri schnitzel på majskyckling från Viking Fågel, rostad potatis, vitlöksfrästa haricots verts, kryddsmör & skysås på äppelmust

Mjällolms klassiker

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

Paltbröd 175 kr
Paltbröd bakat i fläskbuljong, nattbakat sidfläsk, vitsås & rårörda lingon

Bryta 119 kr
Mjälloms tunnbröd, varm mjölk, rårörda lingon, vaniljglass, brynt smör & hasselnötter

Dessert

Brownie 115 kr
Glutenfri chokladkaka, mandelparfait, körsbärskompott & marconamandlar

Ädelostpannacotta 119 kr
Brynt smörsockerkaka, rårörda lingon & hackade hasselnötter

Smulpaj med vaniljglass 105 kr
Fråga efter dagens smak

Kaffe & Pralin 55 kr
Fråga oss om vilka pralinsmaker vi har

Vin

Cava Caprasia Brut 125/550 kr
NV, Macabeo, Chardonnay, Valencia, Spanien

Weingut Julius, Riesling 135/545 kr
2024, Riesling, Rheinhessen, Tyskland

Ca Della Scala Valpolicella 135/540 kr
2020, Corvina, Rondinello, Corvinone, Veneto, Italien

Be om vår drink- och vinlista för vårt fulla utbud.

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

Mycket godare än vatten!

Alkohol

Soda från Törst 59 kr
Välj: Lingon, Hallon, Blåbär, Citron eller Fläder

Two Face Soda 69 kr
Citrus eller körsbär

Hopple 59 kr
Torrhumlad äppelcider från Pomologik 0,5%

Färna Svarta Vinbär 65 kr
Svartvinbärsmust från Färna Herrgård

Färna Rabarber 65 kr
Mousserande rabarbermust från Färna

Äppelmust 49 kr
Höga Kustens gårdsmusteri, Bjästa

Trocadero Zero 35 kr

Loka 35 kr

Pale Ale 59 kr
Oppigårds bryggeri, 0,3%, Sverige

Ofiltrerad lager 59 kr
Tomorrow Brewing 0,5%, Sverige

Kaffe 35 kr

Te 35 kr
Earnest Earl, Cool Miss Green, Daring Dorothy, Holly Day

Stark Öl/Cider

Kolbjörn 95 kr
IPA, Kustens gårdsbryggeri, Kramfors

Frej 95 kr
Lager, Kustens gårdsbryggeri, Kramfors

Kallholmen Levande Lager 98 kr
Lager, Kurjovikens Bryggeri, Skellefteå

Kallholmen Levande Ale 98 kr
Ale, Kurjovikens Bryggeri, Skellefteå

Hooja 98 kr
Lager, Kurjovikens Bryggeri, Skellefteå

Hantverkscider Äpple 125 kr
High Coast Flavours, Moliden

Fråga oss om eventuella allergier eller råvarornas härkomst.

www.1923.nu

Lunch menu

Main Courses

Skagenmix full/half 195/145 kr
Fried sourdough bread, crispy salad & lemon

Boeuf Bourgignon 185 kr
Burgundy beef stew served with mashed potatoes flavored with lemon & garlic

Girasole in mushroom sauce 175 kr
Filled pasta, creamy mushroom sauce, Parmigiano Reggiano & hazelnuts

Chicken schnitzel 189 kr
Gluten free corn-fed chicken schnitzel served with roasted potatoes, garlic-fried haricots verts, herb butter & jus made of apple must

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

Much better than water!

Mjällolms Classics

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

Blood flatbread 175 kr
Blood flatbread baked in pork broth, over-night baked pork belly, white sauce & lingonberries

Bryta 119 kr
Flatbread, rhubarb compote with cardamom, vanilla ice cream, varm milk & oat crisp

No Alcohol

Soda from Törst 59 kr
Choose: Lingonberry, Blueberry, Raspberry, Lemon or Elderflower

Two Face Soda 69 kr
Lemon or Cherry

Hopple 59 kr
Dry hopped apple cider, Pomologik, 0,5%

Färna Black Currant 65 kr
Black currant must from Färna Herrgård

Färna Rhubarb 65 kr
Sparkling Rhubarb must from Färna

Apple must 49 kr
Höga Kustens gårdsmusteri, Bjästa

Trocadero Zero 35 kr

Loka 35 kr

Pale Ale 59 kr
Oppigårds brewery, Sweden, 0,3%

Unfiltered lager 59 kr
Tomorrow Brewing, Sweden, 0,5%

Coffee 35 kr

Tea 35 kr
Earnest Earl, Cool Miss Green, Daring Dorothy, Holly Day

Dessert

Black currant mousse 105 kr
Almond cake, vanilla infused cream, almonds black currant mousse & black currant compote,

Chocolate with chocolate 99 kr
Chocolate mousse, brownie & sweetened lingonberries

Coffee & Praline 55 kr
Pick your favourite from our selection of home made pralines

Wine

Cava Caprasia Brut 125/550 kr
NV, Macabeo, Chardonnay, Valencia, Spain

Weingut Julius, Rielsing 135/545 kr
2024, Riesling, Rheinhessen, Germany

Ca Della Scala Valpolicella 135/540 kr
2020, Corvina, Rondinello, Corvinone, Veneto, Italy

Ask for our drinks and wine list to see our full selection.

Strong Beer/Cider

Kolbjörn 95 kr
IPA, Kustens gårdsbryggeri, Kramfors

Frej 95 kr
Lager, Kustens gårdsbryggeri, Kramfors

Kallholmen Levande Lager 98 kr
Lager, Kurjovikens Bryggeri, Skellefteå

Kallholmen Levande Ale 98 kr
Ale, Kurjovikens Bryggeri, Skellefteå

Hooja 98 kr
Lager, Kurjovikens Bryggeri, Skellefteå

Hantverkscider Apple 125 kr
High Coast Flavours, Moliden

Please inform us of any allergies or if you want to know the origin of the ingredients.

www.1923.nu