

På dagen

Varmrätter

Skagenröra hel/ halv 209/159 kr
Farmors surdegsbröd, krispig sallad & citron

Gulaschgryta 185 kr
Serveras med creme fraiche & Farmors surdegsbröd

Bovetearancini 175 kr
Bovetebollar med Mexicana Cheddar, ljummen rotsakssallad med linser, mustig tomatsås, lagrad ost & rostade solroskärnor

Porterstek 189 kr
Serveras med rostad potatis, gräddsås på steksky, vinbärsgelé & haricots verts

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!

Mjällomsklassiker

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
Vårt 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

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.

Alkoholfritt

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

Julmust 35 kr
Dalamust, Sahlins Brygghus

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

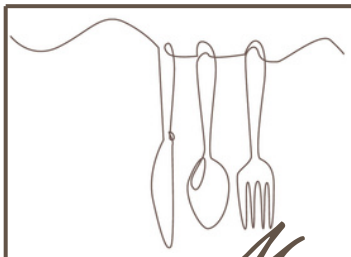
Kallholmen Levande Ale 98 kr
Ale, Kurjovikens Bryggeri, Skellefteå

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 209/159 kr
Fried sourdough bread, crispy salad & lemon

Goulash stew 185 kr
Served with creme fraiche & Sourdough bread from Farmors buns and bread

Buckwheat arancini 175 kr
Arancini with Mexicana Cheddar, warm root vegetable salad with lentils, tomato sauce, aged cheese & roasted sunflower seeds

Porter roast 189 kr
Served with gravy, currant jelly & haricots verts

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!

Mjällooms 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

Dessert

Brownie 115 kr
Gluten free brownie served with almond parfait, cherry compote & Marcona almonds

Cobbler with vanilla ice cream 105 kr
Ask for flavour of the day

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

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

Christmas must 35 kr
Dalamust, Sahlins brygghus, Sweden

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

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

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

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

www.1923.nu