

MANDEL

Baren håller öppet samma dagar som restaurangen från kl.16.

Njut av gott i glaset och något från vår såvelmeny.

Önskar du specialkost? Vi föreslår gärna alternativ för dig

FÖRHOJT

Champagne Deutz, Brut Classic	172-
Ruida Domo, Cava Brut Natur	125-
George Müller Riesling Trocken 2022, Tyskl.	155-
The Wood Hotel Lager, 33 cl	95-
How to Find Purified Gold, fatöl 40cl	110-
Kummin & kardemumma	155-
GT Rabarber	165-
Rabarber Mocktail, 0% alk.	110-
Sommelier Skog, 0% alk.	79-

JUST SE PASS

ROSTADE SALTA MARCONAMANDLAR 45-
CHIPS FRÅN NALTA NORRLAND 45-
VILTSNACKS FRÅN NYHLÈNS HUGOSONS 55-

OSTBITEN 55-

Dagens ostbit från Svedjan, fröknäcke
och säsongens marmelad

Rheingau Riesling Auslese 2023, 5cl 110-

MANDELS PLOCKBRICKA 155/255-

Variation av chark, ost och annat snacks
Gott med ett glas sherry!

Gonzalez Byass 65/glas 310/375ml

*Darno Chianti 2022, Sangiovese, Canaiolo
165/660-*

NALTA

CHIPS OCH DIPP 135-

Mandelpärenchips, sikrom från Lövånger och dillsmetana
Elite Hotels Champagne Deutz, Brut classic 172/998-

TRYFFELBRYSSEL 75-

Friterad brysselkål, tryffelmajonnäs och Svedjan Gårdsost
Walnut Collectables 2023, Sauvignon Blanc, Nya Zeeland 182/756-

PÖLSAN 125-

Pölsakroetter, lökmarmelad med Vindelnrökt fläsk, picklad beta och
Västerbottensostkräm
George Müller Riesling Trocken 2022, Tyskland 155/620-

RÖDINGEN 135-

Sotad röding, rökt forellrom, pickla gurka och rättika och pankokrisp
Walnut Collectables 2023, Sauvignon Blanc, Nya Zeeland 182/756-

SE PASS

RÅBIFFEN HALV 195-/HEL MED POMMES 275-

Råbiff på hängmörad och lättgravad ko från Laukergården, senapskräm, picklad silverlök, hasselnötter, friterad schalottenlök och Svedjan Gårdsost
Earthgarden Pinot Noir, 2020 Nya Zeeland 185/740-

GOFFIGA BETAN 125-

Saltbakade och lingonglaserade betor, krispig grönkål, picklad lök, sojarostade mandlar, pocherat och friterat ägg och dragonmajonnäs
Rålund Exclusive Idunn Wine, blåbär, Norsjö, Sverige 176/704-

RENBLODPUDDING 165-

Krispig renblodpudding med syrad grädde, brynt smör, rökt sidfläsk, hasselnötter och lingon
Woodbridge by Robert Mondavi Zinfandel, 2019 USA 175/699-

PALTSCHWIMMEN 185-

Smörstekt palt, sirapsinkokt Vindelnrökt sidfläsk, lingonkräm, renlav och grillat örtsmör
Columbia Crest Grand est Merlot 2020, USA 189/756-

GAHKUN 165-

Samiskt glödbakat bröd, friterad Vreta gulärtsbiff, gulärtskräm, picklad rödkål, myntayoghurt och gremolata
Bourgogne Reservé Nuiton-Beaunoy Chardonnay, 2020 Frankrike 162/650-
*Eller samiskt glödbakat bröd, Kovas från Laukergården, pepparrotsmajonnäs, picklad silverlök, friterad kål och rårörda lingon
*Fabien Duveau Saumur, Cabernet Franc, 2021 Frankrike 152/608-**

LAMMET 165-

Norrländskt lamm, bakade morötter, myntayoghurt, Marconamandlar, mangold och lammsky
Darno Chianti 2022, Sangiovese, Canaiolo, Italien, 165/660-

TORSKEN 235-

Ångbakad torsk, sotad broccoli, potatisterrin, friterade blåmusslor och blåmusselsås
Bourgogne Reservé Nuiton-Beaunoy Chardonnay, 2020 Frankrike 162/650-

JAKTTROFÉN 255-

Kvällens vilt detalj, rotselleripuré, enbärsgräddsås, sotad svartrot och jordärtskockschips
Brunello di Montalcino, Sangiovese Rosso, 2018, Italien 198/792-

KARRA

LIVETS GULD 125-

Crème brûlée, hjortronkompott och hjortronsorbet
Blue label 5 puttonyos, Royal Tokaji 2017, Ungern, 5cl 110-

KAFFIKALAS 125-

Smörkola- och kaffemousse, kaffeglass, vinbärscurd och chokladsmul
Bacalhoa, Moscatelde Setubal, Portugal 5cl 110-

PIRUM PARUM 125-

Päronglass, fänkålmunk, granskottsinkokta päron, timutpeppar och rostat bovete
Brännlands Iscider, 5cl 120-

OSTBITEN 55-

Ost från Svedjan Ost, fröknäcke och säsongens marmelad
Rheingau Riesling Auslese 2023, 5cl 110-

TVESÅVEL

Pommes med Svedjan Ost	55-
Rotselleripuré	45-
Morotspuré	45-
Rostade morötter & broccoli	45-
Picklad silverlök	35-
Tryffelmajonnäs	25-
Chilimajonnäs	25-
Pepparrotsmajonnäs	25-