





HUGO'S COCKTAILS

155 kr

ÄPPELPAJ

Fireball, äpple, citron, socker, vaniljgrädde

SERVISENS FAVORIT (Ä)

Grapefrukt, gin, citron, socker, mangosyrup

PEACH MELBA

Persika, hallon, kokos, citron, kokosgrädde

RHUNILLA (Ä)

Rabarber, vanilj, citron

MELON CRUSH (Ä)

Bacardi limon, melon, ananas, citron

PURPLE GIN

Gin, citron, Organic Purple Berry

MANGO BELLINI 119 kr

Cava, mango

MOUSSERANDE

glas / flaska

CAVA

99 / 560 kr

ZONIN PROSECCO

Endast flaska, 560 kr

TAITTINGER BRUT RÉSERVE

Glas, 159 kr

Flaska 75cl, 1000 kr

Flaska 150cl, 2000 kr

PERRIER - JOUËT BELLE ÉPOQUE 2013

Endast flaska, 2900 kr

DOM PERIGNON 2008

Endast flaska, 8500 kr

DOM PERIGNON 2013

Endast flaska, 5700 kr

GIN & TONICS

155 kr

HERNÖ & JORDGUBB

Ekobryggeriet Jordgubbstonic
Hernö Dry Gin, apelsinzest

ROKU & HAVSSALT

Ekobryggeriet Havssalt & Fläder Tonic
Roku Gin, enbär

HELLSTRÖM & HALLON

Ekobryggeriet Rabarber Tonic
Hellström Dry Gin, hallon, lime

TWENTY FOUR, SUZE & BJÖRK

Ekobryggeriet Björk Tonic
Beefeater 24, Suze, citron

KLASSISKA COCKTAILS

DRY MARTINI

Beefeater 24, torr Vermouth, citronzest, oliver

189 kr - 9cl

NEGRONI

Beefeater, Martini Rosso, Campari

189 kr - 9cl

PALOMA

Tequila, rosa grapefrukt, lime, soda

155 kr - 5cl

OLD FASHIONED

Bourbon, citron, bitters

155 kr - 5cl

MOSCOW MULE

Vodka, lime, organic ginger beer

155 kr - 5cl





FATÖL

NORRLANDS GULD 5,3% 69 kr
Sverige, lager

KRUSOVICE 5,0% 95 kr
Tjeckien, lager

SITTING BULLDOG IPA 6,4% 89 kr
Sverige, India pale ale

SOUTHERN BULLDOG IPA 6,7% 95 kr
Sverige, India pale ale

MELLERUDS PILSNER 4,8% 85 kr
Sverige, pilsner

FLASKÖL/BURK

HEINEKEN 5% 69 kr
33cl, Nederländerna, lager

MARIESTADS CONTINENTAL 4,2% 65 kr
33cl, Sverige, lager

PAULANER WEISSBIER 5,5% 99 kr
50cl, Tyskland, veteöl

MARIESTADS EXPORT 5,3% 85 kr
50cl, Sverige, lager

ESTRELLA DAMM 4,6% 75 kr
33cl, Spanien, lager

SOL 4,5% 75 kr
33cl, Mexiko, lager

För ett större utbud - fråga din servitör/servitris

CIDER/ALKOLÄSK

ABSOLUT MIXT RASPBERRY & LEMON 84 kr

BRISKA PÄRON 69 kr

BRISKA JORDGUBB & RABARBER 69 kr

BRISKA FLÄDER 69 kr

STRONGBOW APPLE 84 kr





RÖTT VIN

glas / flaska

CAMPO VIEJO CRIANZA 2019

Druva: Tempranillo, Garnacha, Mazuelo | Region: Rioja (Spanien)
Bärig smak med ton av fat, inslag av körsbär och örter
92 / 370 kr

SILVANO PIACENTINI VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO 2018

Druvor: Corvina, Rondinella, Corvinone | Region: Veneto (Italien)
Välkomponerad, mjuk och smakrik stil
155 / 600 kr

CHÂTEAU L'ERMITAGE 2016

Druvor: Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Region: Bordeaux, Listrac-Medoc (Frankrike)
Rund, medelhög syra, ung frukt
150 / 580 kr

LOUIS JADOT BOURGOGNE 2021

Druva: Pinot Noir
Region: Bourgogne (Frankrike)
Mjuka tanniner, fruktig och kryddig
155 / 600 kr

CÔTES-DU-RHÔNE ROUGE 2019

Druvor: Syrah, Grenache, Mourvèdre | Region: Rhône (Frankrike)
Fyllig, kryddig smak med fatkaraktär
125 / 480 kr

CLINE ANCIENT VINES ZINFANDEL 2019

Druvor: Zinfandel, Carignan | Region: Kalifornien (USA)
Mogen, rik frukt med mjuka tanniner och fatkaraktär
145 / 560 kr

CATENA 2020

Druva: Malbec | Region: Mendoza (Argentina)
Fruktig och balanserad, med lång eftersmak
145 / 560 kr

VITT VIN

LE ARCHE PRIMIZIA BIANCO 2021

Druva: Chardonnay, Garganega | Region: Veneto (Italien)
Läskande syra och skalbeska, karaktär av solvarm frukt
92 / 370 kr

MOSELLAND SPÄTLESE 2021

Druva: Riesling | Region: Mosel-Saar-Ruwer (Tyskland)
Halvsött och syrligt, med smak av tropiska frukter
130 / 500 kr

STONELEIGH 2022

Druva: Sauvignon Blanc | Region: Marlborough (Nya Zeeland)
Torrt och ungdomligt vin med smak av tropisk frukt och krusbär
120 / 460 kr

MOSELLAND VON GROSSENLAGEN TROCKEN 2021

Druva: Riesling | Region: Mosel-Saar-Ruwer (Tyskland)
Kryddig och medelhög syra, toner av grön frukt
130 / 500 kr

JULIUSSPITAL WÜRZB SILVANER TROCKEN 2021

Druva: Silvaner | Region: Franken (Tyskland)
Torrt och medelfylligt med kryddig mineralkaraktär
135 / 520 kr

ROBERT MONDAVI PRIVATE SELECTION 2021

Druva: Chardonnay | Region: Kalifornien (USA)
Ekad, smörig och frisk
145 / 560 kr

ROSÉVIN

JACOB'S CREEK 2021

Druva: Shiraz | Region: South Eastern Australia (Australien)
Fruktig, fräsch och ungdomlig
92 / 370 kr

För ett större utbud - fråga din servitör/servitris





LÄTTARE RÄTTER

OST & CHARK FÖR 2 PERSONER (G, L) 269 kr

3 utvalda ostar & charkuterier, saltgurka, oliver,
serveras med marmelad, knäckebröd och mjukt bröd

RÅBIFF (HALV) (Ä) 179 kr

Äggula, dijonkräm, gräslök, schalottenlök,
senapsfrön, chips, persilja

RÖDBETSTARTAR (N) 149 kr

Äpple, makesallad, honungscitronette, mandel

SVAMPTOAST (G, L) 169 kr

Levainbröd, rårörda lingon, Västerbottenost, tryffelsky

BURRATA (G, L) 149 kr

Levainbröd, vikentomater, balsamico, flingsalt

POPCORNKYCKLING (G) 149 kr

Med korean BBQ-glaze, srirachamajonäs

VANNAMEIRÄKOR (G) 149 kr

Stekta i vitlök och chiliolja, serveras med grillat bröd





VARMRÄTTER

FRITERADE RISOTTOBOLLAR (G, L) 269 kr

Serveras med ratatouille och burrata

Går att få vegansk

GÖS 319 kr

Serveras med potatispuré, primörer, forellrom, vitvinsås

OXKIND 319 kr

Serveras med potatispuré, shiitakesvamp, sidfläsk, rödvinsås, picklad rödlök, morötter

RÅBIFF (HEL) (Ä) 289 kr

Äggula, dijonkräm, gräslök, schalottenlök, senapsfrön, chips, persilja, aioli

OXFILÉPASTA (G, Ä) 239 kr

Tagliatelle, oxfilé, shiitakesvamp, vikentomater, parmesan, vitlök, timjan

RÄKPASTA (G, Ä) 239 kr

Linguine, räkor, vitvinsås, makesallad, chili, vitlök

FISK- & SKALDJURSGRYTA (G, Ä) 239 kr

Vit fisk, räkor, musslor, bröd, aioli

ÖRTMARINERAD KYCKLINGFILÉ (Ä) 249 kr

Pommes frites, rödvinsås, bearnaisesås, lökkräm, tomat- och löksallad, majs, friterad färsk vitlök

AFTER WORK

199 kr | kl. 16.00 - 18.00, måndag till fredag | Mat inkl. dryck

Välj mellan: Norrlands guld, a.fri dryck, eller husets vin

CHEESEBURGARE (G, L)

Pepperjackost, cheddarost, ketchup, senap, lök, inlagd gurka

HALLOUMIBURGARE (G, L, Ä)

Jalapeño- & limemajonäs, sallad, lök

FISK- & SKALDJURSGRYTA (G, Ä)

Vit fisk, räkor, musslor, bröd, aioli



UTVALDA KÖTTRÄTTER

PLANKSTEK (Ä) 379 kr

Smakintensitet 8/10 | Mörhet 7/10 | Marmorering 8/10

Ryggbiff med kappa, duchessepotatis, primörer, baconlindade haricots verts, rödvinssås, bearnaisesås

FLÄSKFILÉPLANKA (Ä) 249 kr

Fläskfilé, duchessepotatis, primörer, baconlindade haricots verts, rödvinssås, bearnaisesås

NEW YORK STRIP STEAK (Ä) 379 kr

Smakintensitet 8/10 | Mörhet 7/10 | Marmorering 8/10

Ryggbiff med kappa, pommes frites, rödvinssås, bearnaisesås, lökkräm, tomat- och löksallad, majs, friterad färsk vitlök

VEGAS STRIP STEAK (Ä) 469 kr

Smakintensitet 6/10 | Mörhet 8/10 | Marmorering 6/10

Oxfile, pommes frites, rödvinssås, bearnaisesås, lökkräm, tomat- och löksallad, majs, friterad färsk vitlök

DALLAS STRIP STEAK (Ä) 379 kr

Smakintensitet 8/10 | Mörhet 9/10 | Marmorering 7/10

Entrecôte, pommes frites, rödvinssås, bearnaisesås, lökkräm, tomat- och löksallad, majs, friterad färsk vitlök

FLÄSKFILÉ (Ä) 249 kr

Serveras med pommes frites, rödvinssås, bearnaisesås, lökkräm, tomat- och löksallad, majs, friterad färsk vitlök



STEKGRADER

RARE	35°	MEDIUM WELL	65°
MEDIUM RARE	45°	WELL-DONE	75°
MEDIUM	55°		

VÅRA SÅSER 35 kr

Bearnaisesås
Rödvinssås
Tryffelmajonäs
Aioli
Majonäs

VÅRA TILLBEHÖR 45 kr

Pommes frites
Blandsallad
Stekta grönsaker
Potatisgratäng
Potatispuré





HAMBURGARE

CHEESEBURGARE (G, L) 199 kr

Pepperjackost, cheddarost, ketchup, senap, lök, inlagd gurka

TRYFFELBURGARE (G, L, Ä) 199 kr

Cheddarost, tryffelmajonäs, sallad, lök

HALLOUMIBURGARE (G, L, Ä) 199 kr

Jalapeño- & limemajonäs, sallad, lök

VEGANSK BURGARE (G) 199 kr

Vegansk jalapeño- & limemajonäs, sallad, lök

Alla burgare serveras med pommes frites, inlagd gurka och ketchup vid sidan

VÅRA DIPSÄSER

20 kr

<i>Bearnaisesås</i>	<i>Srirachamajonäs</i>
<i>Aioli</i>	<i>Vegansk majonäs</i>
<i>Tryffelmajonäs</i>	<i>Majonäs</i>

BARNMENY

CHEESEBURGARE (G) 89 kr

Med bröd och pommes frites

CHICKEN NUGGETS (G) 89 kr

Med pommes frites och ketchup

PANNKAKOR (G, L, Ä) 89 kr

Med grädde och sylt

PASTA MED KÖTTFÄRSSÅS (G, Ä) 89 kr

BARNPLANKA (Ä) 129 kr

Med fläskfilé





DESSERT

CHOKLAD QUENELLE (L, N) 119 kr
Hallonmousse, romkokta körsbär, pistage

PANNACOTTA (L, Ä) 119 kr
Mangosorbet, passionscoulis, maräng

CRÈME BRÛLÉE (Ä) 149 kr
Serveras med färska bär

TRYFFEL (G, L, N) 59 kr
Daim

SORBET 89 kr
Vattenmelon

AVEC
pris/cl

WHISKY

ARDBEG 10Y.O 39 kr	JAMESON 24 kr
BALVENIE C.C 14Y.O 36 kr	LAGAVULIN 16Y.O 59 kr
J.W BLUE LABEL 79 kr	LAPHROAIG QC 35 kr
CHIVAS 12Y.O 27 kr	KIRIN FUJI-SANROKU 39 kr
GLENFIDDICH 26Y.O 195 kr	LONGROW 65 kr
GLENLIVET 18Y.O 45 kr	BALVENIE 30Y.O 339 kr
GLENLIVET NADURRA 35 kr	HIGHLAND PARK 18Y.O 49 kr
GLENLIVET 12Y.O 29 kr	AUCHENTOSHAN THREE WOOD 33 kr

ROM

APPLETON ESTATE 21Y.O 65 kr	DIPLOMATICO RESERVA 39 kr
BACARDI 8Y.O 27 kr	RON QUORHUM XO 39 kr
ZACAPA 23Y.O 55 kr	PLANTATION 65 kr

COGNAC/CALVADOS

LE COMPTE 12Y.O 37 kr	MARTELL V.S.O.P 33 kr
GRÖNSTEDTS V.O 33kr	HENNESSY X.O 75 kr





CRAZY MONDAY

*Mat & dryck, inkl. 55min bowling eller shuffleboard
199 kr | Erbjudandet gäller måndagar, kl. 16.00 - 23.00*

CHEESEBURGARE (G, L)

Pepperjackost, cheddarost, ketchup, senap, lök, inlagd gurka

HALLOUMIBURGARE (G, L, Å)

Jalapeño- & limemajonäs, sallad, lök

KYCKLINGFILÉ (Å)

Serveras med pommes frites och bearnaisesås

FLÄSKFILÉ (Å)

Serveras med pommes frites och bearnaisesås

Välj dryck: Norrlands guld, a.fri dryck, eller husets vin (+20kr)

Alla burgare serveras med pommes frites, inlagd gurka och ketchup
För veganskt alternativ - fråga din servitör/servitris

