





## HUGO'S COCKTAILS

149 kr

### RUBUS COLLINS

Vodka, hallon, rabarber, tonic, citron

### RUBRUM MARGARITA

Tequila, fläder, röda bär, lime

### PEACH MELBA

Rom, persika, hallon, kokos, citron

### RHUNILLA

Rom, 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

### ZONIN PROSECCO

Endast flaska, 560

### G.H MUMM CORDON ROUGE

Endast flaska (75cl), 1000

Endast flaska (150cl), 2000

### PERRIER - JOUËT BELLE EPOQUE 2011

Endast flaska, 2900

### DOM PERIGNON 2008

Endast flaska, 8500

### DOM PERIGNON 2012

Endast flaska, 5700

## GIN & TONICS

149 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

149 kr - 5cl

### OLD FASHIONED

Bourbon, citron, bitters

149 kr - 5cl

### MOSCOW MULE

Vodka, lime, Organic Ginger Beer

149 kr - 5cl





## FATÖL

**NORRLANDS GULD 5,3%** 69kr  
Sverige, lager

**KRUSOVICE 5,0%** 92kr  
Tjeckien, lager

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

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

**MELLERUDS PILSNER 4,8%** 85kr  
Sverige, pilsner

## FLASKÖL/BURK

**HEINEKEN 5%** 69kr  
33cl, Nederländerna, lager

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

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

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

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

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

*För ett större utbud - Fråga din servitör/servitris*

---

## CIDER/BLANDDRYCK

**ABSOLUT MIXT BLUEBERRY & LIME** 84kr

**ABSOLUT MIXT RASPBERRY & LEMON** 84kr

**BRISKA PÄRON** 69kr

**BRISKA JORDGUBB & RABARBER** 69kr

**BRISKA FLÄDER** 69kr

**STRONGBOW APPLE** 84kr





## RÖTT VIN

glas / flaska

### CAMPO VIEJO CRIANZA 2018

Druva: Tempranillo, Garnacha, Mazuelo | Region: Rioja (Spanien)  
Bärig smak med ton av fat, inslag av körsbär och örter  
89 / 350

### SILVANO PIACENTINI VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO 2018

Druvor: Corvina, Rondinella, Corvinone | Region: Veneto (Italien)  
Välkomponerad, mjuk och smakrik stil  
145 / 560

### CHÂTEAU L'ERMITAGE 2016

Druvor: Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot  
Region: Bordeaux, Listrac-Medoc (Frankrike)  
Rund, medelhög syra, ung frukt  
145 / 560

### CORRIENTE 2018

Druvor: Granacha, Graciano, Tempranillo  
Region: Alavesa (Spanien)  
Smakrikt och fruktigt med toner av röda bär  
125 / 480

### CÔTES-DU-RHÔNE ROUGE 2019

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

### CLINE ANCIENT VINES ZINFANDEL 2016

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

### CATENA 2019

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

## VITT VIN

### LE ARCHE PRIMIZIA BIANCO 2019

Druva: Chardonnay, Garganega | Region: Veneto (Italien)  
Läskande syra och skalbeska, karaktär av solvarm frukt  
89 / 350

### MOSELLAND SPÄTLESE 2019

Druva: Riesling | Region: Mosel-Saar-Ruwer (Tyskland)  
Halvsött och syrligt, med smak av tropiska frukter  
125 / 480

### STONELEIGH 2019

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

### MOSELLAND VON GROSSENLAGEN TROCKEN 2018

Druva: Riesling | Region: Mosel-Saar-Ruwer (Tyskland)  
Kryddig och medelhög syra, toner av grön frukt  
125 / 480

### JULIUSSPITAL WÜRZB SILVANER TROCKEN 2018

Druva: Silvaner | Region: Franken (Tyskland)  
Torrt och medelfylligt med kryddig mineralkaraktär  
130 / 500

## ROSÉVIN

### JACOB'S CREEK SHIRAZ ROSÉ 2019

Druva: Shiraz | Region: Victoria (Australien)  
Lätt och fräscht med somriga bär  
89 / 350

För ett större utbud - Fråga din servitör/servitris





## LÄTTARE RÄTTER

### CHEVRÉTOAST (G, L) 149 kr

Honung, avokado, rödbeta, valnötter

### SVAMPTOAST (G, L) 145 kr

Smörstekt levainbröd, parmesan, gräslök, rödvinssås

### SKAGENTOAST (G, L, Ä) 155 kr

Räkor, majonäs, citron, schalottenlök, pepparrot, kavring

### RÅBIFF (HALV) (G, Ä) 165 kr

Bakad äggula, kapris, cornichoner, dijonkräm, schalottenlök, bröd

### SMÖRSTEKT BRÖD MED AIOLI (G, L, Ä) 99 kr

### OLIVER 55 kr

Grekiska mammutoliver

### PLOCKBRICKA (G, L) 395 kr

Blandade oster och frukt, med grillade och friterade smårätter,  
serveras med bröd och dip

*rek. för 2 personer*





## VARMRÄTTER

### BAKAD BLOMKÅL (N) 265 kr

Med rostade hasselnötter, friterade grönkålschips, dragonmajonäs, örtolja

*vegansk*

### FISK- & SKALDJURSGRYTA (G, Ä) 255 kr

Serveras med aioli och bröd

### OXFILÉPASTA (G, L) 229 kr

Rigatoni, oxfilé, champinjoner, parmesan, krämig tryffelsås

### RÅBIFF (HEL) (G, Ä) 265 kr

Pommes frites, bakad äggula, kapris, cornichoner, dijonkräm, schalottenlök, bröd

### OXKIND (L) 285 kr

Serveras med puré av mandelpotatis, sidfläsk, champinjoner, rödvinsås, picklad rödlök, morötter

### GÖS FRÅN GLAN (L) 295 kr

Serveras med puré av mandelpotatis, primörer, hummersås

### ÖRTMARINERAD KYCKLINGFILÉ (Ä) 279 kr

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

## AFTER WORK

189 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, senap, lök, ketchup, gurka

### HALLOUMIBURGARE (G, L, Ä)

Chilimajo, biffomat, sallad, picklad silverlök

### FISK- & SKALDJURSGRYTA (G, Ä)

Serveras med aioli och bröd





## UTVALDA KÖTTRÄTTER

### PLANKSTEK (Ä) 365 kr

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

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

### NEW YORK STRIP STEAK (Ä) 365 kr

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

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

### VEGAS STRIP STEAK (Ä) 425 kr

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

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

### FLÄSKFILE (Ä) 219kr

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

### FLÄSKFILEPLANKA (Ä) 219 kr

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



#### STEKGRADER

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

#### VÅRA SÅSER 35 kr

Bearnaisesås  
Rödvinssås  
Pepparsås  
Dragonmajönäs

#### VÅRA TILLBEHÖR 35 kr

Pommes frites  
Blandsallad  
Stekta grönsaker  
Potatisgratäng  
Potatispuré





## HAMBURGARE

**CHEF'S CHOICE** (G, L, Ä) 195 kr

Lagrad cheddarost, majonäs, biffomat, sallad, silverlök

**CHEESEBURGARE** (G, L) 185 kr

Pepperjackost, cheddarost, senap, lök, ketchup, gurka

*100% nötkött*

*Extra kött: 80 kr*

**HALLOUMIBURGARE** (G, L, Ä) 195 kr

Chilimajo, biffomat, sallad, picklad silverlök

**VEGANSK BURGARE** (G) 195 kr

Vegansk majonäs, biffomat, sallad, picklad silverlök

*Alla burgare serveras med pommes frites, inlagd gurka och ketchup*

### VÅRA DIPPER

20 kr

*Bearnaisesås*

*Aioli*

*Chilimajo*

*Vegansk majo*

*Majonäs*

## BARNMENY

**HAMBURGARE** (G) 85 kr

Med bröd och pommes frites

**CHICKEN NUGGETS** (G) 85 kr

Med pommes frites

**PANNKAKOR** (G, L, Ä) 85 kr

Med grädde och sylt

**OXFILÉPASTA** (G, L) 110 kr

**BARNPLANKA** (Ä) 110 kr

Fläskfilé







## DESSERT

**CHOKLADTÅRTA** (G, L, Ä) 119kr  
Serveras med säsongens bär

**ÄPPLE- & VANILJPANNACOTTA** (G, L) 119kr  
Kanderade äpplen med smak av kanel

**CRÈME BRÛLÉE** (L, Ä) 109kr  
Serveras med säsongens bär

**MÅNADENS TRYFFEL** (L) 55kr

**MÅNADENS SORBET** 55kr

---

**AVEC**  
*pris/cl*

## WHISKY

ARDBEG 10Y.O 39kr	JAMESON 24kr
BALVENIE C.C 14Y.O 36kr	LAGAVULIN 16Y.O 59kr
J.W BLUE LABEL 79kr	LAPHROAIG QC 35kr
CHIVAS 12Y.O 27kr	NIKKA S.F.T.B 39kr
GLENFIDDICH 26Y.O 179kr	SPRINGBANK 15Y.O 65kr
GLENLIVET 18Y.O 45kr	BALVENIE 30Y.O 339kr
GLENLIVET NADURRA 35kr	HIGHLAND PARK 18Y.O 49kr
GLENLIVET 12Y.O 29kr	AUCHENTOSHAN THREE WOOD 33kr

## ROM

APPLETON ESTATE 21Y.O 65kr	DIPLOMATICO RESERVA 39kr
BACARDI 8Y.O 27kr	RON QUORHUM XO 39kr
ZACAPA 23Y.O 55kr	PLANTATION TRINIDAD 2009 65kr

## COGNAC/CALVADOS

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





## CRAZY MONDAY

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

### **CHEESEBURGARE** (G, L)

Pepperjackost, cheddarost, senap, lök, ketchup, gurka

### **HALLOUMIBURGARE** (G, L, Ä)

Chilimajo, biffomat, sallad, picklad silverlök

### **KYCKLINGFILÉ** (Ä)

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*

