





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 (Å)

Bacardi limon, melon, ananas, citron

HUGO 75

Rom, fläder, mynta, bubbel, citron

RASPBERRY BELLINI 119 kr

Cava, hallon

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, 7700

DOM PERIGNON 2012

Endast flaska, 5700

GIN & TONICS

149 kr

HERNÖ & HJORTRON

Ekobryggeriet Hjortron Tonic
Hernö Dry Gin, apelsinzest

ROKU & HAVSSALT

Ekobryggeriet Havssalt & Fläder Tonic
Roku Gin, selleri

HELLSTRÖM & RABARBER

Ekobryggeriet Rabarber Tonic
Hellström Dry Gin, jordgubbar, lime

TWENTY FOUR, SUZE & BJÖRK

Ekobryggeriet Björk Tonic
Beefeater 24, Suze, citron

SAPPHIRE & SPARKLING NORDIC APPLE

Ekobryggeriet Sparkling Nordic Apple
Bombay Sapphire, lime

KLASSISKA COCKTAILS

DRY MARTINI

Beefeater 24, torr Vermouth, citronzest, oliver
169 kr - 8cl

NEGRONI

Beefeater, Martini Rosso, Campari
169 kr - 8cl

PALOMA

Tequila, rosa grapefrukt, lime, soda
149 kr - 5cl

SOUTHSIDE

Gin, mynta, citron
149 kr - 5cl

MAI TAI

Rom, apelsin, mandel, lime
149 kr - 5cl





FATÖL

NORRLANDS GULD 5,3% 69kr
Sverige, lager

KRUSOVICE 5,0% 89kr
Tjeckien, lager

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

MELLERUDS PILSNER 4,5% 79kr
Sverige, pilsner

SITTING BULLDOG IPA 6,4% 84kr
Sverige, India pale ale

FLASKÖL

HEINEKEN 5% 69kr
33cl, Nederländerna, lager

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

PAULANER WEISSBIER 5,5% 95kr
50cl, Tyskland, veteöl

MARIESTADS EXPORT 5,3% 79kr
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 89kr

ABSOLUT MIXT RASPBERRY & LEMON 89kr

BRISKA PÄRON 69kr

BRISKA JORDGUBB & RABARBER 69kr

BRISKA FLÄDER 69kr

STRONGBOW APPLE 79kr





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, Molinara | 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)
Lätt, medelhög syra, ung frukt
140 / 540

CORRIENTE 2018

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

CÔTES-DU-RHÔNE ROUGE 2018

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

CLINE ANCIENT VINES ZINFANDEL 2019

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 2021

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

STONELEIGH 2021

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

MOSELLAND VON GROSSENLAGEN TROCKEN 2020

Druva: Riesling | Region: Mosel-Saar-Ruwer (Tyskland)
Balanserad och elegant med en krispig, generös smak
125 / 480

JULIUSSPITAL WÜRZB SILVANER TROCKEN 2020

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

TENUTA CA'BOLINA SUPERIORE 2014

Druva: Pinot Grigio | Region: Friuli (Italien)
Fyllig och välbalanserad, kryddig ton
130 / 500

ROSÉVIN

JACOB'S CREEK SHIRAZ ROSÉ 2020

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

OST- & CHARKBRICKA (G, L) 189 kr

Kökets val av charkuterier och ost,
serveras med knäckebröd och marmelad

rek. för 2 personer

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

OLIVER 55 kr

Grekiska mammutoliver

OSTRON FRÅN FRANKRIKE (G)

Kavring, citron, tabasco, vinägrett

40 kr/st

10 st för 350 kr





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, Ä) 285 kr

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

GÖS FRÅN GLAN (L, Ä) 295 kr

Serveras med puré av mandelpotatis, primörer, hummersås

MAJSKYCKLING (Ä) 255 kr

Kycklingfilé med skinn och vingben, 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

IBERICO SECRETO (Ä) 295 kr

"Grisens hemlighet", många anser att den fnaste styckdetaljen används för denna rätt

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

FLÄSKFILÉPLANKA (Ä) 199 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) 195 kr

Lagrad cheddarost, majonäs, biffomat, sallad, silverlök

CHEESEBURGARE (G, L) 185 kr

Pepperjackost, cheddarost, senap, lök, ketchup, gurka

Med kött från Bjursunds Slakteri

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

NEW YORK CHEESECAKE (G, L, Ä) 119kr

Serveras med bärcoulis

CRÈME BRÛLÉE (L, Ä) 109kr

Serveras med säsongens bär

MÅNADENS TRYFFEL (L) 55kr

MÅNADENS SORBET 55kr

AVEC

pris/cl

WHISKY

ARDBEG 10Y.O 39kr

BALVENIE C.C 14Y.O 36kr

J.W BLUE LABEL 79kr

CHIVAS 12Y.O 27kr

GLENFIDDICH 26Y.O 179kr

GLENLIVET 18Y.O 45kr

GLENLIVET NADURRA 35kr

GLENLIVET 12Y.O 29kr

JAMESON 24kr

LAGAVULIN 16Y.O 59kr

LAPHROAIG QC 35kr

NIKKA S.F.T.B 39kr

SPRINGBANK 15Y.O 65kr

BALVENIE 30Y.O 339kr

HIGHLAND PARK 18Y.O 49kr

AUCHENTOSHAN THREE WOOD 33kr

ROM

APPLETON ESTATE 21Y.O 65kr

BACARDI 8Y.O 27kr

ZACAPA 23Y.O 55kr

DIPLOMATICO RESERVA 39kr

RON QUORHUM XO 39kr

PLANTATION TRINIDAD 2009 65kr

COGNAC/CALVADOS

LE COMPTE 12Y.O 37kr

GRÖNSTEDTS V.O 33kr

MARTELL V.S.O.P 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

