





## 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, pepparrot

### RÖDBETSTARTAR (N) 149 kr

Äpple, persilja, honungscitronette, mandel

### SVAMPTOAST (G, L) 169 kr

Levainbröd, rårörda lingon, Västerbottenost, tryffelsky

### BURRATA (G, L) 149 kr

Levainbröd, cocktailtomater, balsamico, flingsalt

### POPCORNKYCKLING (G, sesam) 149 kr

Med korean BBQ-glaze, srirachamajonnäs,  
sesamfrön, citronpeppar

### VANNAMEIRÄKOR (G) 149 kr

Stekta i vitlöksolja och chili, 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, persilja, pepparrot, chips, aioli

### OXFILÉPASTA (G, Ä) 239 kr

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

### RÄKPASTA (G, Ä) 239 kr

Linguine, räkor, vitvinsås, 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- & limemajonnäs, 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  
Tryffelmajonnäs  
Aioli  
Majonnäs

#### 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, tryffelmajonnäs, sallad, lök

### HALLOUMIBURGARE (G, L, Ä) 199 kr

Jalapeño- & limemajonnäs, sallad, lök

### VEGANSK BURGARE (G) 199 kr

Vegansk jalapeño- & limemajonnäs, sallad, lök

*Alla burgare serveras med pommes frites, saltgurka och ketchup vid sidan*

### VÅRA DIPSÄSER

20 kr

*Bearnaisésås*

*Srirachamajonnäs*

*Aioli*

*Vegansk majonnäs*

*Tryffelmajonnäs*

*Majonnäs*

## 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

Serveras med mangosorbet, passionscoulis, maräng, frystorkade hallon och färska bär

### 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- & limemajonnäs, sallad, lök

### **KYCKLINGFILÉ** (Å)

Serveras med pommes frites, rödvinssås och bearnaisesås

### **FLÄSKFILÉ** (Å)

Serveras med pommes frites, rödvinssås 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*

