

Färrätter

Vitlöksbröd **59:-**

Nygräddat vitlöksbröd med tillbehör. Välj mellan: Tzatziki eller limeaioli.

Skagenröra **79:-**

Serveras med handskalade räkor, dill och citron.

Hallaumi **79:-**

Grillad halloumi serveras med balsamvinägrett, olivolja och färsk basilika.

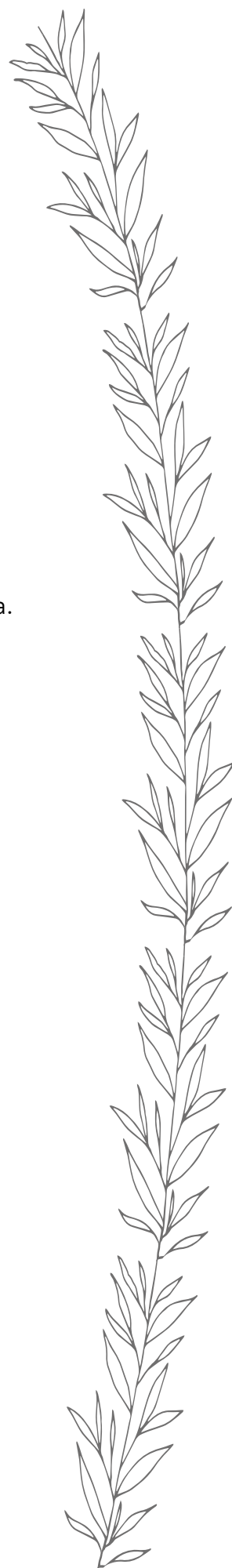
Mozzarella Caprese **79:-**

Mozzarella serveras med skivor av färska tomater, mixsallad, balsamvinägrett, olivolja, och färsk basilika.

Chevré Chaud **79:-**

Gratinerad Chevréost serveras med marinerade betor, valnötter och honungsvinägrett.

Känner vi inte till din allergi?
Fråga oss gärna vad maten innehåller.



Från grillen

Välj en eller en & en halv portion

1

1 1/2

Grillad oxfilé **239:-** **329:-**

För att uppnå den högsta kvalitén arbetar vi helst med grain-fed kött.

Fråga oss gärna om kvällens filé.

Grillad Entrecôte **239:-** **329:-**

Vår entrecôte har hög marmorering och alltid hög kvalitet.

Krankhjärtfilé **299:-** **389:-**

För bästa smakupplevelse äter du helst viltkött medium rare.

Black & White **229:-**

Oxfilé och fläskfilé serveras med grön sparris, rödvinsås, bearnaisesås.

Kycklingfilé **189:-**

Späckad kycklingfilé med Västerbottenost och färsk basilika.

Till dessa rätter serveras smörstekta grönsaker efter säsong.

Välj en sås

Pepparsås

Bearnaise

Chilibearnaise

Rödvinssky

Kantarellsås

Limeaioli

Vitlökssmör

Extra tillbehör/sås 20:-

... och ett tillbehör

Potatisterrin med chevré

Idahoklyftpotatis

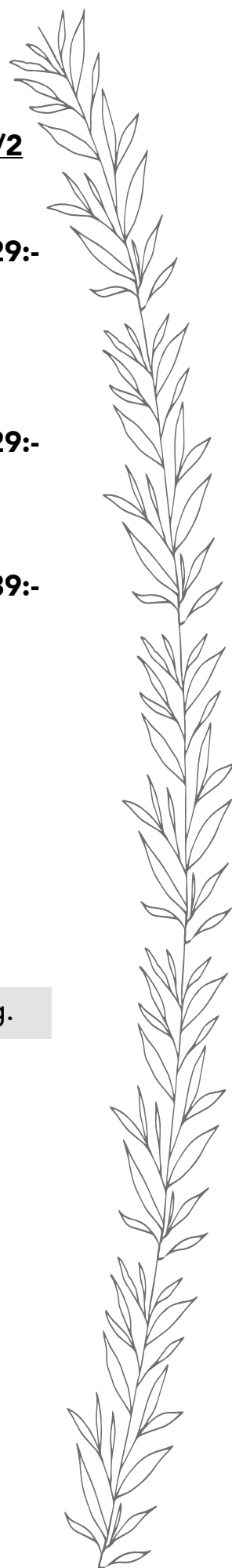
Pommes frites

Coleslaw

Marinerade gulbetor

Palsternackschips

En & En halv
KÖK och BAR



Plankstek

Oxfileplanka **229:-**

Ugnsgratinerad oxfile och hemlagat potatismos serveras med smörstekta grönsaker, baconlindad sparris, färsk tomat, bearnaisesås och rödvinsås.

Laxplanka **199:-**

Ugnsgratinerad färsk fjordlax och hemlagat potatismos serveras med smörstekta grönsaker, skagenröra, färsk tomat, citron, dill.

Fläskfilé på planka **189:-**

Ugnsgratinerad fläskfilé och hemlagat potatismos serveras med smörstekta grönsaker, baconlindad sparris, färsk tomat, bearnaisesås och rödvinsås.

Fisk

Grillad Lax **205:-**

Marinerad färsk fjordlax serveras med honungsmarinerade betor och risotto.

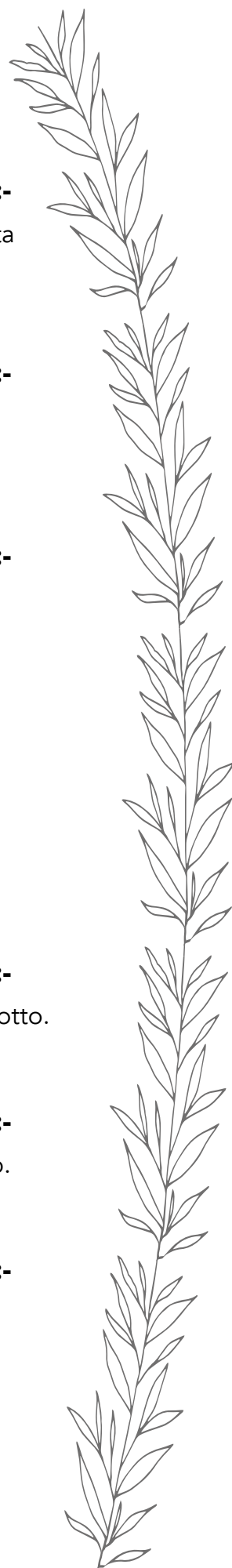
Scampi á la Indiana **229:-**

Jätteräkor som serveras med purjolök, paprika, ananas, curry och risotto.

Smärstekt Rödingfilé **229:-**

Serveras med grädde, vårlök, tomat, dill och risotto.

Önskar du någonting annat än risotto till din fisk,
fråga personalen.



Pasta

Gourmépasta 149:-

Vitlöksmarinerad oxfilé, färska champinjoner, broccoli, purjolök, saltorkade tomater, pesto, tomat- och crèmesås, riven parmesanost. (Penne)

Husets Pasta 139:-

Vitlöksmarinerad fläskfilé, färska champinjoner, purjolök, saltorkade tomater, pesto, tomat- och crèmesås, riven parmesanost. (Penne)

À la Pala 139:-

Kycklingfilé, färska champinjoner, purjolök, saltorkade tomater, pesto, tomat- och crèmesås, riven parmesanost. (Penne)

Penne Verdure (vegetarisk)..... 139:-

Soltorkade tomater, säsongens färska grönsaker, pesto, vitlök, tomat & gräddsås. (Penne)

Till alla pastarätter serveras vitlöksbröd.

Sallad

Ceasarsallad 129:-

Räksallad 129:-

Halloumisallad 129:-



Burgare

BBQ Hamburgare **139:-**

200 gr. Black Angusburgare serveras på bröd med cheddarost, sallad, gurka, tomat, rödlök, BBQ sås.

Baconburgare **139:-**

200 gr Black Angusburgare serveras på bröd med cheddarost, sallad, gurka, tomat, rödlök, bacon.

Halloumiburgare (vegetarisk) **139:-**

Halloumi serveras på bröd, guacamole, sallad, gurka, tomat, rödlök.

Våra burgare serveras med coleslaw och pommes

Barnmeny

Köttbullar **69:-**

Köttbullar med potatismos, lingonsylt, gräddsås.

Pannkaka **69:-**

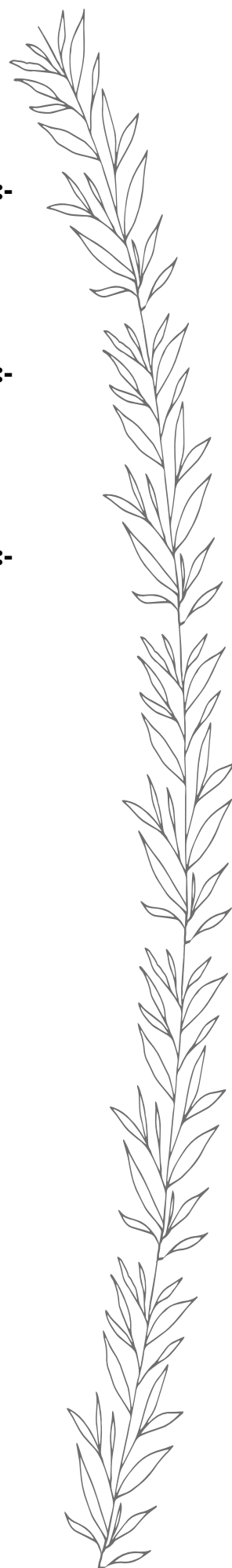
Tre st pannkakor serveras med grädde, lingonsylt.

Hamburgare **79:-**

90 gr hamburgare serveras med bröd och pommes.

Grillad korv **79:-**

Grillkorv serveras med pommes.



Dessert

Glassfrassa 69:-

Vaniljglass serveras med chokladsås och valnötter.

Pannacotta 79:-

Serveras med hallonsås.

Chokladfondant 79:-

Serveras med chokladsås.

Tiramisu 79:-

Savoiardikex doppade i espresso och amaretto, täckt av mascarponekräm, riven choklad.

Sorbet 59:-

Två kulor hallon- och citronsorbet.

Kaffedrinkar 4 cl 6 cl

Irish coffee 79:- 119:-

Kaffe, whiskey, farinsocker, grädde

Coffee D.O.M 79:- 119:-

Kaffe, Bénédictine, grädde

French Coffee 79:- 119:-

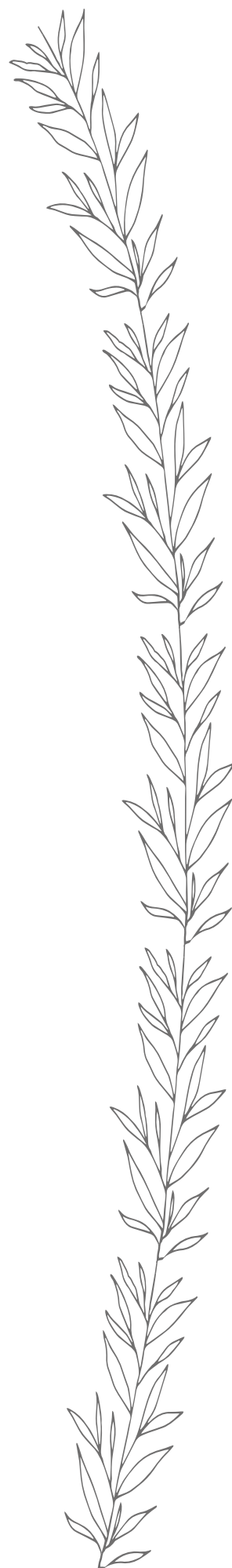
Kaffe, Cointreau, grädde

Coffee Bailey 79:- 119:-

Kaffe, Baileys likör, grädde

Kaffe/te 25:-

Dessertvin - fråga vår personal



Dryck

STARKÖL FAT

| | 40 cl | 50 cl |
|------------------------|-------|-------|
| Norrlands Guld | 49:- | 55:- |
| Krušovice | 49:- | 55:- |
| Mariestads Continental | 49:- | 55:- |
| Newcastle Brown Ale | 49:- | 55:- |

STARKÖL FLASKA

| | | |
|------------------------------------|------|--|
| Heineken 33 cl. | 49:- | |
| Sol 33 cl. | 49:- | |
| Sleepy Bulldog Pale Ale 33 cl. | 55:- | |
| Mariestads Export 50 cl. | 59:- | |
| Oppigårds Golden Ale 33 cl. | 59:- | |
| Oppigårds Single Hop 33 cl. | 59:- | |
| Oppigårds Indian Tribute 33 cl. | 59:- | |
| Oppigårds Amarillo 33 cl. | 59:- | |
| Oppigårds säsongssöl 33 cl./50 cl. | | |
| Fråga oss om pris. | | |
| Paulaner Hefe-Weiss Beer 50 cl. | 69:- | |

CIDER/ALKOLÄSK

| | | |
|----------------------------|------|------|
| Briska päron fatcider | 55:- | 65:- |
| Briska olika smaker 33 cl. | 55:- | |
| Bacardi breezer 25 cl. | 65:- | |

ALKOHOLFRITT

| | | |
|-------------------------|------|--|
| Lättöl | 25:- | |
| Loka naturell/lime | 25:- | |
| Läsk | 29:- | |
| Alkoholfri öl | 35:- | |
| Alkoholfri cider 33 cl. | 39:- | |
| Alkoholfri drink | 49:- | |
| Alkoholfritt vin, rött | 55:- | |

SNAPS

| | per/cl |
|-----------------------------|--------|
| Fernet Branca | 20:- |
| Gammel Dansk | 20:- |
| Jägermeister | 20:- |
| Absolut Vodka, olika sorter | 20:- |
| O.P Andersson | 20:- |
| Akvavit | 20:- |

LIKÖR

| | per/cl |
|-------------------|--------|
| Strega | 20:- |
| Likör 43 | 20:- |
| Galliano | 20:- |
| Bénédictine D.O.M | 20:- |
| Drambuie | 20:- |
| Sambuca | 20:- |
| Cointreau | 20:- |
| Midori | 20:- |
| Amaretto | 20:- |
| Tia Maria | 20:- |
| Grand Marnier | 20:- |
| Baileys | 20:- |
| Kahlua | 20:- |
| Punch | 20:- |
| Grappa | 20:- |
| Frangelico | 20:- |

WHISKEY

| | per/cl |
|---------------------|--------|
| JB | 20:- |
| Famous Grouse | 20:- |
| Jack Daniels | 20:- |
| Jameson | 20:- |
| Highland Park 12 y. | 28:- |
| Laphroaig 10 y. | 28:- |
| Chivas Regal 12 y. | 28:- |
| Glenlivet 12 y. | 28:- |

KONJAK

| | |
|------------------|------|
| Grönstedts | 25:- |
| Monopol | 25:- |
| Päron cognac | 25:- |
| Calvados Boulard | 25:- |
| Renault | 25:- |
| Rémy Martin | 25:- |

Vin

| RÖTT VIN | Glas | Flaska |
|---|--------------|---------------|
| Cono Sur Tocornal, Chile, 2013 | 65:- | 270:- |
| Druvor: Cabernet Sauvignon Medelfylligt, ganska mjukt vin med behaglig fruktighet. | | |
| Trapiche Oak Cask, Arg, 2013 | 69:- | 285:- |
| Druvor: Malbec 100% Ett fylligt, smakrikt vin med inslag av björnbär, plommon och körsbär. | | |
| American Wings Zinfandel, USA | 79:- | 325:- |
| Druvor: Zinfandel, Salvador, Tempranillo Medelfylligt och smakrikt vin med inslag av mörka bär, kryddor o. mjuka tanniner. | | |
| Chateau Reynier Bordeaux, Fra, 2011 | 399:- | |
| Druvor: Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 50% Smaken av röda bär, nyplockade körsbär, svartvinbär och mjuka tanniner gör att eftersmaken blir lång och balanserad med frisk syra. | | |
| Valpantena Amarone, Ita, 2012 | 579:- | |
| Druvor: Corvina 70%, Rondibella 25%, Cabernet Sauvignon 5% Fyllig, rik smak av mörka bär, torr choklad, och körsbär. | | |
| VITT VIN | | |
| Wildflower, Australien | 65:- | 270:- |
| Druvor: Chardonnay 80%, Sauvignon Blanc 20% Medelfylligt friskt vin, med smak av persika, passionsfrukt, gula äpplen, krusbär. | | |
| A Mano Bianco, Italien | 69:- | 285:- |
| Druvor: Chardonnay Torr, koncentrerad och frisk smak av tropisk frukt och mogen citrus. | | |
| ROSÉVIN | | |
| Barefoot White Zinfandel Rosé, Usa, 2013 | 65:- | 270:- |
| Druvor: Zinfandel Frisk och härlig smak av mosade jordgubbar, hallon, solmogna päron och saftig ananas. | | |
| Mousserande vin eller Champagne - fråga vår personal. | | |

