

FÖRRÄTTER

PLOCKTALLRIK 199:–

Bresaola från Luleå, Lufttorkad skinka & Rödvinssalami från Östersund, Rensalami från Strömsund, Mammutoliver, Brie från Skärvången och Manchego från La Mancha Spanien.
Bresaola, dried ham, red wine salami, moose salami, brie, manchego cheese and olives.

Dryckesrekommendation: Glas Ripasso

GRATINERAT VITLÖKSBRÖD 99:–

Mozzarellagratinerat ciabattabröd serveras med aioli.

Garlic bread with mozzarella cheese served with aioli.

Dryckesrekommendation: Hobo With Beergun / Jack Daniel´s

CHÈVRE 129:–

Fransk Chèvre serveras på salladsbädd med rödbetor, sesamdressing, valnötter och honung.

Chèvre served on salad with beerroot, walnuts and honey.

Dryckesrekommendation: Röda Lager / Skåne

FRITERAD "DUMPLINGS" TACO WAY 79:–st

"Taco" av friterad dumplingsplattor serveras med laxröra som toppas med wasabi-olja och lingon.

Fried Gyoza, creamy medley of smoked salmon with wasabi-oil and lingonberry.

Dryckesrekommendation: Mango IPA / DE VILMONT BRUT PREMIER GRANDE RESERVE

KALIXLÖJROM 299:–

30g Kalixlöjrom serveras med smetana, röd lök och levainbröd (surdegsbröd).

Kalix bleak roe served with sour cream, red onion and sourdough bread.

Dryckesrekommendation: Glas Terra Serena Prosecco eller en flaska De Vilmont Blanc de Blanc

KANTARELLSOPPA MED RÖKT RENHJÄRTA 139:–

Serveras med rökt renhjärta från Jämtland samt levainbröd (surdegsbröd).

Chanterelle soup served with local smoked reindeer heart and toast.

Dryckesrekommendation: Jämtlands Indian Pale Ale / Grådask Portvin

RÅBIFF PÅ OXFILE´ 199:–

Begränsad tillgång / Limited access

Svensk färsk oxfile´ från Scan (90g) serveras med kapor, senapsremé, cornichons, lök, äggula.

Tartar served with caper, mustard cream, onion and yolk.

Dryckesrekommendation: Glas Amarone / Brooklyn IPA / Hallands Fläder

OSTBRICKA 259:–

Brie, Ädel från Skärvången, Manchego, Fransk Chevré, druvor, islayglaze, citron sirap, frökex, grissini.

Brie, blue cheese, manchego, chevré, Parmigiano Reggiano, grapes, islay glaze, lemon sirap and biscuits.

Dryckesrekommendation: Flagstone Dragon Tree

CANAPÉ HIGHLAND 139:–

Röra på kallrökt lax, philadelphiaost, majonäs, pepparrot. Serveras på mörkt bröd, toppas med lingonsirap.

A creamy medley of smoked salmon, philadelphia cheese, mayonnaise, horseradish. Served on brown bread and lingonberry sirap.

Dryckesrekommendation: Reinklou No 5 / Hallands Fläder

BUFFEL MOZZARELLA 135:–

Mozzarella med basilika, tomat, syltad charlottenlök och basilikaolja.

Mozzarella with basil, tomatoes, pickled onions and basil oil.

Dryckesrekommendation: Dusky Sound Sauvignon Blanc / Hallands Fläder

BRESAOLA 145:–

Bresaola från Luleå serveras med Parmigiano Reggiano, tryffelmajonäs och pinjenötter.

Bresaola from Luleå is served with Parmigiano Reggiano, truffle mayonnaise and pine nuts.

Dryckesrekommendation: Mango IPA / Waipara Hills

Har ni allergi prata med någon av oss i personalen.

Vi använder laktosfri mjölk, grädde, smör och philadelphiaost.

If you have any allergies talk with any of us in the staff.

CHAMPAGNE

DE VILMONT BRUT PREMIER GRANDE RESERVE

Chardonnay 50%, Pinot Noir 25% och Pinot Meunier 25%

Kristallklart med en gyllene ton och en harmonisk bouquet. I doften finns toner av viol och aromer av frukter.

DE VILMONT BRUT BLANC DE BLANC

100% Chardonnay

Champagnen är mycket behagligt i smaken, tack vare en söt fruktig ton och en honungssmakande blommighet

DOM PÉRIGNON 2013

Chardonnay 60%, Pinot Noir 40%

Torr, komplex, mycket frisk smak med inslag av gula äpplen, rostat bröd, nougat, mineral, choklad och citrus.

FLASKA

990:–

GLAS 12 CL

169:–

1190:–

3790:–

PROSECCO

TERRA SERENA PROSECCO

Italien, Venetien, 100% Glera

Torr, fruktig smak med liten sötma, inslag av päron, honungsmelon, krusbär och citrus.

FLASKA

519:–

GLAS 12 CL

109:–

VITT VIN

*SIGNATURE RIESLING

Frankrike, Alsace 100% Riesling Ekologiskt

Frisk och fruktig Riesling med inslag av citrus, äpple och aprikos.

DUSKY SOUNDS SAUVIGNON BLANC

Nya Zeeland, Marlborough, 100% Sauvignon Blanc. Producent: Dusky Sounds

fräsch med koncentrerad frukt, läskande syra som ger en underbart krispig avslutning och en medellång eftersmak.

DOMAINE DE VAUROUX CHABLIS AOC

Frankrike, Bourgogne. 100% Chardonnay 0,3g/100ml

Nyanserad, fruktig, mycket frisk smak med inslag av gröna äpplen, örter, mineral och citron.

FLAGSTONE CHARDONNAY

Sydafrika, 100% Chardonnay 0,6g/100ml

Lime- och grapefruktsmaker följer med i gommen, kompletterat med en balanserad syra och kvardröjande eftersmak

**BLACK STALLION CHARDONNAY, 2020

USA, Kalifornien, Napa Valley, 100% Chardonnay 0,3g/100ml

Mycket fruktig smak med rostad fatkaraktär, inslag av gula äpplen, smör, ananas, vanilj, kryddor och grillad citron.

FLASKA

681:–

GLAS 15 CL

129:–

545:–

109:–

795:–

159:–

695:–

990:–

ROSÉVIN

FLAGSTONE CINSULT ROSÉ

Sydafrika, 100% Cinsault

Smaken bjuder på uttrycksfulla bärsmaker med en mjuk, lækker fruktig finish.

FLASKA

545:–

GLAS 15 CL

119:–

SAV

SAV A SPARKLING ELIXIR

FLASKA

720:–

ALKOHOLFRITT VIN

FREXINET LEGERO MOUSSERAT

Spanien, 3,5g/100ml. 0,0%

Fruktig smak med liten sötma, inslag av äpplen, ananas, vita blommor och citrus..

NATUREO SYRAH ELLER MUSKAT D.V.S RÖTT ELLER VITT:)

Frankrike, 49g/100ml. 0,0%

79:–

99:– / 37,5 cl

AKVAVIT OCH SMAKSATT BRÄNNVIN 26:–/cl

LYSHOLMS LINIE AKVAVIT

SKÅNE AKVAVIT

HALLANDS FÄDER

VARMRÄTTER

Till alla rätter kan ni byta ut potatis till vår chief sallad eller köpa till som extra 48:-.

TOURNEDOS

Svensk färsk oxfilé från Scan (+180gram) serveras med pepparsås med touch av whisky samt potatisgratäng.
Swedish filé of beef, pepper sauce with touch of Dalwhinnie whisky, served with potato gratin.

389:-

Dryckesrekommendation: Glas Dragon Tree / Flaska Amarone / Dalwhinnie 15 år

RENFILÉ FRÅN JÄMTLAND

Serveras med kantarellsås, råörda lingon samt potatisstomp.
Local filé of reindeer served with chanterelle sauce, lingonberry and potato.

429:-

Dryckesrekommendation: Glas Amarone / Flaska Borgogno Barolo/ Benriach Sherry 12 år

DALWHINNIE ´S OXFILÉ

Svensk färsk oxfilé från Scan (+180gram) serveras med vår variant av tryffelsås samt pommes frites.
Swedish filé of beef, our version of truffle sauce served with french fries.

399:-

Dryckesrekommendation: Glas Flagstone Music Room/ Flaska Brunello Di Montalcino / Glenfiddich 12 år

TIMJAN MARINERADE TZAYBITAR (sojaprotein)

Serveras med sallad, sesamdressing, kantarellsås samt pommes frites.
Served with chief salad, sesamdressing, chanterelle sauce and french fries.

229:-

Dryckesrekommendation: Glas Ripasso / Flaska Belcolle Barbaresco / Glenmorangie 18 år

KRÖGARENS FAVORIT

1 Bit Svensk färsk oxfilé från Scan (+120gr/st) serveras med smulad ädelost, pepparsås samt pommes frites.
1 pieces of Swedish filé of beef (+120gr/p) served with blue cheese, pepper sauce and french fries

279:- (lägg till 1 extra köttbit 150:-)

Dryckesrekommendation: Glas Flagstone Music Room / Guinness / Macallan 12 år

RÖDINGFILÉ FRÅN LANDÖN

Serveras med sallad, vitvinssås samt potatisstomp.
Filé of char with chief salad, white wine sauce and potato.

389:-

Dryckesrekommendation: Glas Chablis / Flaska Clivus Pinot Grigio / The Macallan 12 år

ISLAY PENSLAD OXFILÉ

1 bit Svensk färsk oxfilé från Scan (+120g st) serveras med bearnaise samt pommes frites.
1 pieces of Swedish filé of beef (+120g each) served with bearnaise and french fries.

269:- (lägg till 1 extra köttbit 150:-)

Dryckesrekommendation: Glas Dragon Tree / Flaska Black Stallion Cabernet Sauvignon / Auchentoshan 3Wood

Extra tillbehör/Side order 25:-

Har ni allergi prata med någon av oss i personalen.

Vi använder laktosfri mjölk, grädde, smör och philadelphiaost.

If you have any allergies talk with any of us in the staff.

RÖTT VIN

CLIVUS VALPOLICELLA RIPASSO

Italien. Valpolicella, Cantina di Monteforte. 65% Corvina, 25% Rondinella, 10 % Corvinone. 5 g/100ml

RE TEODORICO AMARONE

Italien, Valpolicella, 65 % Corvina, 25 % Rondinella, 10 % Corvinone.

FLAGSTONE MUSIC ROOM CABERNET SAUVIGNON

Sydafrika, 89 % Cab Sauv, 5 % Cab Franc, 4 % Malbec, 2 % Merlot. 0,38 g/100ml

FLAGSTONE DRAGON TREE

Sydafrika, 51 % Cabernet Sauvignon, 24 % Shiraz, 22 % Pinotage, 3 % Merlot. 3,75 g/100ml(ekfat 24 månader)

WAI PARA HILLS

Nya Zeeland, 100% Pinot Nior. 0,5 g/100ml

VALPOLICELLA CLASSICO DOC

Italien, 70% Corvina, 20% Corvinone, 10% Rondinella och Molinara

FLASKA

695:–

975:–

795:–

595:–

690:–

695:–

GLAS 15 CL

149:–

195:–

169:–

129:–

136:–

149:–

BEGRÄNSAD TILLGÅNG AV NEDAN VINER.

BLACK STALLION CABARNET SAUVIGNON LIMITED RELEASE

USA , Kalifornien, Napa Valley. 100% Cabarnet Sauvignon.

BLACK STALLION PINOT NOIR

USA, Kalifornien, Napa Valley, 100% Pinot Noir 0,3g/100ml

Kryddig smak med fatkaraktär, inslag av jordgubbar, nougat, skogshallon, kardemumma, choklad, kaffe, körsbär och vanilj.

CHATEAU STE MICHELLE CABERNET SAUVIGNON

USA, Washington State, Columbia Valley, 90% Cabernet Sauvignon och 10% Syrah. 0,3g/100ml

EMBLEM CABERNET SAUVIGNON MICHAEL MONDAVI 2017

USA, Kalifornien, Napa Valley. 90% cabernet sauvignon, 5% petit verdot och 5% petite syrah. <3 g/100ml

THE BOY FROM HOUSE OF SMITH 2018

USA, Washington State, Columbia Valley, Walla Walla Valley. 100% Grenache.

PARDUCCI ZINFANDEL

USA, Kalifornien. 100% Zinfandel.

*CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE DOMAINE GRAND VENEUR, 2020

Frankrike, Rhonedalen. 70% Grenache, 20% Syrah samt 10% Mourvèdre. <3 g/100ml Ekologiskt

*CARRIERE PRADAL GSM

Frankrike, Grenache, Mourvèdre, Syrah

*CARRIERE PRADAL DOMAINE SAINT LOUIS

Frankrike, Grenache, Marselan

*CARRIERE PRADAL TROGLODYTES

Frankrike, 60% Grenache, 40% Syrah

*MAS NICOLAS CYDONIA

Frankrike. 40% Carignan, 40% Grenache, 10% Mourvèdre, 10% Syrah

*MAS NICOLAS LE COING SECRET

Frankrike. 20% Carignan, 80% Syrah

COMPLICE DE LOIRE LES TERROIRS CÉLESTES SAUMUR CHAMPIGNY

Frankrike. 100% Cabarnet Franc

*DOMAIN DE MAYRAC ENIGMA 2004 (NATURVIN)

Frankrike, Domain de Mayrac. Languedoc-Roussillon. 100 % Syrah. 1,2 g/100ml

*ARNAUD DE VILLENEUVE CÔTÉ NATURE

Frankrike, Grenache, Mourvèdre, Syrah. NATURVIN

BRUNELLO DI MONTALCINO CASTIGLION DEL BOSCO

Italien,Toscana, 100% Sangiovese. <3 g/100ml

BORGOGNO BAROLO

Italien, Piemonte. Barolo. 100% Nebbiolo. <3 g/100ml

*NADA BARBERA D´ALBA SUPERIORE DOC

Italien, 100% Barbera

*NADA LANGHE NEBBIOLO DOC

Italien, 100% Nebbiolo

*NADA BARBARESCO CASOT DOCG

Italien, 100% Nebbiolo

BELCOLLE BARBARESCO RISERVA DOCG 2010

Italien, Piemonte. 100% Nebbiolo. 1,1 g/l

Torr, robust och harmonisk.Mjuka och underbara tanniner och en sammetslen och harmonisk smak

LA SPINETTA BARBARESCO STARDERI 2008

Italien, Piemonte. 100% Nebbiolo. 1,1 g/100ml

RISERVA RAVAZZÖL AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2012

Italien, 70% Corvina, 20% Corvinone, 10% Rondinella och Molinara.

Mycket rik och komplex med aromer av torkad frukt, tobak, choklad och även lakrits. Körsbär och läder.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG 2016

Italien, 70% Corvina, 20% Corvinone, 10% Rondinella och Molinara.

Smaken är fyllig och har toner av katrinplommon, russin, plommonmarsipan och lakrits.

CHATEAU MUSAR

Libanon, Bekaa. 34% Cabernet Sauvignon, 33% Cinsault och 33% Carignan. <3 g/100ml

Utvecklad, kryddig smak med fatkaraktär, inslag av torkade körsbär, tobak, katrinplommon, kakao, kaffe, pomerans och nötter.

*VIÑA IJALBA GRACIANO

Spanien, Rioja, 100% Graciano

komplex med toner av röd frukt, aromatiska örter som rosmarin och subtil ek. Vinet är fylligt och balanserat med tydliga tanniner, ett friskt vin.

1389:–

990:–

845:–

993:–

1089:–

820:–

999:–

1480:–

790:–

990:–

790:–

940:–

890:–

1405:–

789:–

1299:–

1595:–

990:–

990:–

990:–

1490:–

2966:–

1890:–

1390:–

1166:–

920:–

* Ekologiska viner

VARMRÄTTER

ISLAYBURGARE serveras medium

180g Svensk färsk mald oxfilé serveras med crispsallad, Islayglaze, på sidan aioli samt pommes frites.
180g local burger served with salad, salsa, Islayglaze, on side aioli and french fries.

219:–

Dryckesrekommendation: Glas Waipara Hills / Guinness / Laphroag 18 år

CHEESE & BACON BURGARE serveras medium

180g Svensk färsk mald oxfilé serveras med cheddarost, bacon, Bbq sås, på sidan bearnaise samt pommes.
180g local burger served cheddar cheese, bacon, Bbq sauce, on side bearnaise and french fries.

229:–

Dryckesrekommendation: Glas Flagstone Dragon Tree / Bärnsten / Maker's Mark Bourbon

KRÖGARENS FAVORIT

1 Bit Svensk färsk oxfilé från Scan (+120gr/st) serveras med smulad ädelost, pepparsås samt pommes frites.
1 pieces of Swedish filé of beef (+120gr/p) served with blue cheese, pepper sauce and french fries

279:– (lägg till 1 extra köttbit 150:–)

Dryckesrekommendation: Glas Flagstone Music Room / Guinness / Macallan 12 år

OXFILÉTOAST

Svensk färsk oxfilé från Scan (+120gr) på toast med bacon, serveras med pepparsås samt pommes frites.
Swedish filé of beef on toast with tomato, bacon, pepper sauce and french fries.

269: –

Dryckesrekommendation: Glas Amarone / Brooklyn IPA / Longrow 14 år

CHÈVRE & RÖDBETSSALLAD

Fransk chèvre, ekologiska rödbetor, sallad, tomat, lök, krutong, paprika, sesamdressing samt balsamico.
French chèvre, beetroot, salad, tomato, onion, pepper, croutons, sesame dressing and balsamico.

199: –

Dryckesrekommendation: Glas Riesling/ Mango IPA / Longrow CV

RENTOAST

Begränsad tillgång, maträtten är ljunnen.

Bitar av Reninnerfilé (Jämtland) på stekt toast med pepparotscremé, lingonsirap samt pommes frites.
Pieces of reindeerfilé on fried toast with horseradish créme, lingonberries sirap and french fries.

259:–

Dryckesrekommendation: Glas Waipara Hills / Baltic Stout / Highland Park 12 år

OXFILÉFÄRSBIFF

2x100g Svensk mald oxfilé serveras med kantarellsås, lingon samt potatisstomp.
2x100g local ground beef served with chanterelle sauce, lingonberry and potato.

239:–

Dryckesrekommendation: Ett glas mjölk:) eller Guinness.

Har ni allergi prata med någon av oss i personalen.

Vi använder laktosfri mjölk, grädde, smör och philadelphiaost.

If you have any allergies talk with any of us in the staff.

FATÖL

	40 cl	50 cl
CARLSBERG	79:-	98:-
GUINNESS		98:-
STAROPRAMEN	86:-	98:-
BROOKLYN I.P.A	86:-	98:-
BROOKLYN LAGER	86:-	98:-
KRONENBOURG BLANC	86:-	98:-

FLASKÖL & BURKÖL

	33 CL
CARLSBERG HOF LAGER 4,2%	75:-
PERONI LAGER 5% GLUTENFRI	89:-
ORVAL TRAPPISTÖL 6,9% BE	89:-
HOBOWITH BEERGUN APA 5,8%	89:-
OxN LAGER 5,2%	95:- 41CL
HKFY HABANERO 6,6%	89:-
SURÖL FRÅGA PERSONALEN	89:-
REINKLOU No 5 DIPA 7,2%	95:-
JÄMTLANDS BRYGGERI IPA 5,5%	89:-
BALTIC STOUT 7%	95:-
BÄRNSTEN LAGER 5%	89:-
MANGO IPA 5,4%	89:-
RÖDA LAGER 5%	89:-

CIDER & RTD

PÄRONCIDER SOMERSBY	89:-
MAGNERS TORR ÄPPELCIDER	89:-

ALKOHOLFRITT

PEPSI, MAX, ZINGO, SPRITE	48:-
ÄPPELMUST	58:-
RAMLÖSA NATURELL	48:-
RAMLÖSA MED 3 CL FÄRSK CITRON ELLER LIME	58:-
FLÄDERSODA EKOLOGISK	58:-
APELSINJUICE	48:-
GINGER BEER BUNDABERG	58:-
CITRONVATTEN MED FÄRSK CITRON	26:-
LEMON SPRITZ 0,0% SOMERSBY	68:-
HUMLE VATTEN FRÅN JÄMTLAND ´S BRYGGERI	58:-
KAFFE	45:-
TE	39:-

ALKOHOLFRITT VIN 0,0%

MOUSSERAT GLAS 12 cl	79:-
NATUREO SYRAH 37,5 cl	99:-
NATUREO MUSKAT 37,5cl	99:-

ÖL MED RIKTIGT LÅG ALKOHOLHALT

STAROPRAMEN 0,4%	78:-
ERDINGER 0,5%	78:-
BROOKLYN IPA 0,4%	78:-
GUINNESS 0,0%	78:-

DESSERT

SALTED CARAMEL

Smulad vaniljdröm, vit choklad, salted caramelcremé, serveras med vaniljglass.
Vanilla biscuits, white chocolate, salted caramel créme served with vanilla ice cream.

99:–

Dryckesrekommendation: Ett glas Prosecco.

HJORTRON CRÈME BRÛLÉE

Bränns av med Cassonade socker.

Cloudberry Crème Brûlée.

109:–

Dryckesrekommendation: Hjortronlikör med is.

GLASS & JORDGUBBAR

Laktosfri glass serveras med jordgubbar och maräng.

Vanilla ice cream with strawberry and meringue.

149:–

OSTBRICKA 2share

Brie, ädelost, manchego, chevré, druvor 2 rescue sirap, frökex, grissini.

Brie, blue cheese, manchego, chevré, 2 rescue sirap and biscuits

259:–

Dryckesrekommendation: Flagstone Music Room

LAKRITS PANNACOTTA.

Licorice pannacotta.

99:–

Dryckesrekommendation: Limoncello med is.

VANILJGLASS MED PUNSCH

Laktosfri glass serveras med Carlhamns Flaggpunsch. Innehåller alkohol +18 år och ej körvänlig.

Vanilla ice cream with Carlhamns Flaggpunch, contains alcohol, don't drive.

129:–

KAFFEDRINK

IRISH
KILBEGGAN, FARIN

JULIANO
AMARETTO, BRUN CACAO

BUTTERSCOTCH
BUTTERSCOTCH, DOOLEY'S

KARLSSON
BAILEY'S, COINTREAU

LEONARD SACHS
BOURBON, APELSINSOCKER

MEXICAN D.W
TEQUILA, KAHLUA, LÖNNSIRAP

4 cl 149:–

Alkoholfritt alternativ 99:–

Har ni allergi prata med någon av oss i personalen.
If you have any allergies talk with any of us in the staff.