



# MENY

## FÖRRÄTTER

### SMÖRSTEK FOCACCIA

Parmesankräm, bakade tomater, basilika och aioli smaksatt med soltorkade tomater. 129 kr

*Vinrekommendation: Wachau Riesling selection, Österrike 119 kr*

### CARPACCIO

Picklad enoki, örtemulsion, rotfruktskrisp, riven pepparot, marinerad lök och tryffelmajonnäs. 179 kr

*Vinrekommendation: Bouchard La Vignée, Pinot Noir, Frankrike 129 kr*

### KRÄMIG SKOGSSVAMPOPPA

Gravad älgytterfilé, krutonger, kantarell- och västerbottenostkräm. Finns att välja som förrättsportion eller huvudrättsportion. Huvudrättsportionen serveras med grillat bröd. Förrätt 119 kr. Varmrätt 189 kr

*Vinrekommendation: Mâcon-villages, Chardonnay, Frankrike 129 kr  
Bouchard La Vignée, Pinot Noir, Frankrike 129 kr*

## FIRA HELGEN MED OSS?

**Fredagkvällar** dukar vi upp en härlig After Work-buffé på mattorget. Smakfull och nyskapande street food med spännande kryddor och färgstarka såser.

**Lördagkvällar** erbjuder vi vårt härliga koncept Lördagsbea'n. Mattorget står då uppdukad med plock, fisk, kött och vegetariskt. Lämna plats för dessert & kaffe.

*Med reservation för ändringar givetvis.  
Prata gärna med serveringspersonalen för mer information samt hjälp med bordsbokning.*

## DESSERT

### CREMA CATALANA

Smaksatt med apelsin och citron. Serveras med maräng. 109 kr

*Vinrekommendation: Cono sur Cosecha Noble Riesling Chile, Riesling 6 cl 77 kr*

### FRITERAD VANILJGLASS

Vaniljglass i chokladpanering. Serveras med bakad vit choklad, vispad grädde och salt karamell. 129 kr

*Vinrekommendation: Cono sur Cosecha Noble Riesling Chile, Riesling 6 cl 77 kr*

## VARMRÄTTER

### BEYOND BURGER

100% växtbaserad burgare med helt veganska toppings i form av ost, chimichurrimajonnäs, krispig sallad, tomat och syrad rödlök. Serveras med pommes frites och chimichurrimajonnäsdiipp. 199 kr

*Dryckesförslag: En kall & läskande Ship full of IPA 40 cl 77 kr*

### ANGUS BURGER

150 grams burgare på nötkött med briochebröd, karamelliserat bacon, cheddarost, krispig sallad och majonnäs smaksatt med cornichons. Serveras med pommes frites och aioli. 199 kr

*Dryckesförslag: En kall & läskande Ship full of IPA 40 cl 77 kr*

### ENTRECOTE

Ostronskivling, bakad gulbeta, palsternacka, friterad grönkål och dragonsås. 349 kr

*Vinrekommendation: Côtes Du Rhône Villages Plan de Dieu Frankrike, Grenache, Syrah, Mourvèdre & Carignan*

### SMÖRSTEK FJÄLLRÖDING

Potatispuré, krispiga sockerärter, smörstekta kantareller och dillsås. 269 kr

*Vinrekommendation: Mâcon-Villages Frankrike Bourgogne, Chardonnay 129 kr*

### KYCKLINGSALLAD

Ruccola, isbergssallad, syrad gurka, rödkål, bacon, krutonger och en dressing med västerbottensost och vitlök. 189 kr

*Dryckesförslag: Pares Balta Blanc de Pacs EKO, Spanien, Parellada, Macabeo, Xarel-lo 115 kr*

*En lokal smakfull lager från Skellefteå Bryggeri, Kallholmen lager 90 kr*

### KRÄMIG SKOGSSVAMPOPPA

Gravad älgytterfilé, krutonger, kantarell- och västerbottensostkräm. Finns att välja som förrättsportion eller huvudrättsportion. Huvudrättsportionen serveras med grillat bröd. Förrätt 119 kr. Varmrätt 189 kr

*Vinrekommendation: Mâcon-villages, Chardonnay, Frankrike 129 kr  
Bouchard La Vignée, Pinot Noir, Frankrike 129 kr*



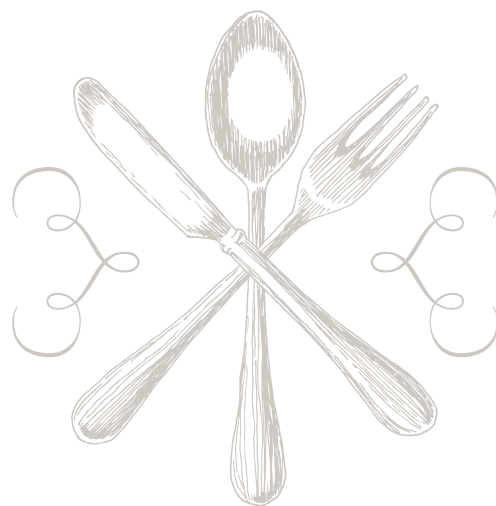
## KVÄLLENS HUSMAN

PÅ SVARTA TAVLAN KAN DU LÄSA VILKA RÄTTER  
SOM SERVERAS FÖR KVÄLLEN

### 175 KR

Välj mellan kvällens fisk, kött eller vegetariska varmrätt. Sallad, bröd, dessert & kaffe ingår.

**SERVERAS MÅNDAG–TORSDAG 17.00–22.00**



---

---

## MENY

---

---



SCANDIC  
SKELLEFTEÅ