

## BRASSERIE

# VERKET

### RESTAURANGEN REKOMMENDERAR:

Förrätt: Rökta räkor med aioli, smörstekt bröd & citron  
*Dryckesförslag: Melleruds utmärkta pils*

Varmrätt: Grillad kalvfilé med parmesanbakad potatis, dragonaioli, rödvinssky och örttorkade tomater  
*Dryckesförslag: Cotto vintage crianza rioja*

Crème Brûlée

Pris tre rätter: 355 kr  
Dryckespaket: 195 kr

### FÖRRÄTTER / SMÄRÄTTER:

Rökta räkor med aioli, smörstekt bröd & citron  
200 g 95 kr / 400 g 165 kr  
*Dryckesförslag: Melleruds utmärkta pils 65 kr*

Löjrom från Kalix, smörstekt bröd, gräddfil, hackad rödlök, gräslök, dill, citron  
40 g 189 kr  
*Dryckesförslag: Romio Prosecco 77 kr / 462 kr*

Mald råbiff på svensk kalv serveras med äggkräm, picklad rödbeta, hackad rödlök, friterad kapris, dijonsenap, pepparrot, riven Västerbottensost och krasse  
80 g 95 kr / 160 g 165 kr inkl pommes  
*Dryckesförslag: Trapiche pinot noir 117 kr / 458 kr*

Vitvinskokta blåmusslor med grädde, vitlök & persilja  
200 g 95 kr / 400 g 165 kr inkl pommes  
*Dryckesförslag: Geisen suvignon blanc 114 kr / 463 kr*

### VARMRÄTTER:

Friterad halloumi med variation på ramslök, grillad grön sparris och färskpotatis  
215 kr  
*Dryckesförslag: Trapiche estacion 1883 pinot noir 116 kr / 480 kr*

Grillad kalvfilé med parmesanbakad potatis, dragonaioli, rödvinssky och örttorkade tomater.  
265 kr  
*Dryckesförslag: Cotto vintage crianza rioja 112 kr / 448 kr*

Rödvinssmarinerad hängmörad svensk lammrostbiff med rostad vitlökssky, variation på ramslök, grillad grön sparris och friterad färskpotatis  
245 kr  
*Dryckesförslag: Louis M Martini cabernet sauvignon 119 kr / 488 kr*

Halstrad röding med potatis- och blomkålspuré, grillad grön sparris, burré blanc, lättrokt forellrom, gravad fänkål och dill  
265 kr  
*Dryckesförslag: 8 Virgenes palomino, rufete blanco 119 kr / 488 kr*

Egenmald högrevsburgare med brioche, cheddar, lättrokt tomataioli, torkad tomat, picklad lök, rostad lök, tryffelmajonäs och pommes  
199 kr  
*Dryckesförslag: Don't tell Gary shiraz 112 kr / 448 kr*

Vegansk Beyond Burger, veganskt bröd, veganost, ostkräm, relishdressing, torkad tomat, picklad lök, rostad lök samt persilja- och gräslökssaltade pommes  
199 kr  
*Dryckesförslag: Pares Balta cabernet sauvignon garnatxa (veganskt vin) 117 kr / 473 kr*

Kycklingsallad på svensk bjärrekylning, ört- & parmesandressing, krutonger, parmesan och bacon  
199 kr  
*Dryckesförslag: Trapiche pinot noir 117 kr / 473 kr*

Varmrökt laxsallad med sesamdressing, torkade tomater, parmesan, krutonger och rostade sesamfrön  
199 kr  
*Dryckesförslag: La vue riesling 119 kr / 488 kr*

### DESSERTER:

Jordgubbsgazpacho med vaniljglass, sockerkakskrutonger & basilikamaränger  
75 kr

Ljummen hallon- & rabarberpaj med vaniljglass, inkokt rabarber & rostad grön kardemumma  
75 kr

Crème Brûlée  
75 kr

### BARNMENY:

Hamburgare med dressing, ost, sallad, tomat och pommes  
69 kr

Pannkakor med sylt och vaniljglass  
69 kr

Kycklingbröst med sallad, dressing, tomat och pommes  
69 kr

En kula vaniljglass med chokladsås och strössel  
20 kr

### GOTT FÖRE MATEN:

5cl / 135 KR

Old Fashioned  
*Bourbon whiskey, socker, angoustura bitter, apelsin*

Negroni  
*Gin, röd vermout, campari, soda vatten*

Manhattan  
*Bourbon whiskey, röd vermout, angostura bitter*

Margarita  
*Tequila, cointreau, lime, sockerlag*

Whiskey Sour  
*Bourbon whiskey, citron, sockerlag, äggvita, angostura bitter*

Fidel Castro  
*Mörk rom, lime, ginger beer*

White Lady  
*Gin, cointreau, citron, äggvita*

Sidecar Cassis  
*Cognac, svartvinbärslikör, citron, honung, äggvita*

French 75  
*Gin, mousserande vin, citron, sockerlag, äggvita*

Säg till om du är allergisk så guidar vi dig igenom menyn