

---

# MENYN

VÄLKOMMEN TILL OSS I RESTAURANGEN PÅ SCANDIC LULEÅ!  
VI ÖNSKAR ER EN TREVLIG KVÄLL MED GOD MAT  
I EN AVSLAPPNAD MILJÖ.

---

---

## FÖRDRINKAR

|                   |     |
|-------------------|-----|
| MARIE MARTINI 5CL | 145 |
| OLD FASHIONED 5CL | 145 |
| WHISKEY SOUR 5CL  | 145 |
| SIDECAR 5CL       | 145 |
| NEGRONI 5CL       | 145 |

---

## SMÅRÄTTER

|   |    |
|---|----|
| <b>FRITERADE KYCKLINGVINGAR</b><br>Kycklingvingar med black garlicmajonnäs<br>Dryckestips: Wisby Weisse                 | 69 |
| <b>VITLÖKSBRÖD</b><br>Vitlök, parmesan, örter och pesto<br>Dryckestips: Melleruds utmärkta pilsner                      | 69 |
| <b>KVÄLLENS CHARKUTERI</b><br>Kökets utvalda charkuteri för kvällen med tillbehör<br>Dryckestips: Pagus Bisano Italien  | 69 |
| <b>KVÄLLENS OSTAR</b><br>Kockens utvalda för kvällen lagrat och färskt med tillbehör<br>Dryckestips: Modern lager Piteå | 69 |
| <b>FRITERAD KRONÄRTSKOCKA</b><br>kronärtskocka lime&chilidressing kronärtskockscreme<br>Dryckestips: Saison de Piteå    | 69 |

---

## TOAST OCH SANDWICH

---

|   |            |
|---|------------|
| <b>CLUB SANDWICH</b>  | <b>169</b> |
| Dryckestips: Sleepy Bulldog Pale Ale                                |            |
| <b>RÄKMACKA DE LUX</b>  | <b>179</b> |
| Dryckestips: Saison de Piteå  |            |
| <b>STEAK SANDWICH</b>   | <b>179</b> |
| Dryckestips: Krusovice Imperial                                     |            |
| <b>BOOSTA DIN SANDWICH MED EN SIDE ORDER</b>                        | <b>32</b>  |
| Pommes och dipp, sötpommes och dipp, liten klassikersallad parmesan |            |

---

## HUVUDRÄTTER

---

|   |            |
|---|------------|
| <b>GRILLAD OXFILÉ</b>   | <b>295</b> |
| Sparrisbroccoli, gröna bönor med pommes och bearnaise<br>Dryckestips: Pagus Bisano Italien  |            |
| <b>OXFILÉPASTA</b>  | <b>229</b> |
| Rotselleri, lök, äpple och spenat<br>Dryckestips: Pares Balta Mas Petit Spanien             |            |
| <b>FISKGRYTA</b>  | <b>219</b> |
| Lax, kolja och skaldjur<br>Dryckestips: Chablis Frankrike                                   |            |
| <b>VILTSKAV</b>   | <b>219</b> |
| Stekt svamp, potatispuré, lingon och äppelchutney<br>Dryckestips: Modern lager Piteå        |            |
| <b>VEGETARISK GNOCCHI</b>   | <b>189</b> |
| Gnocchi, getost, gulbeta, ostronskivling och hasselnötter<br>Dryckestips: La Vue Australien |            |

## SÖTT TILL KAFFET

### CRÈME BRULEE

Fråga personalen om kvällens smaksättning

69

### TRYFFLAR

Fråga personalen om kvällens smaksättning

49

### KULA GLASS/SORBET

Varierande smaker, fråga personalen om just din favorit finns

49

## NÅGOT LITE STARKARE

### COGNAC

FRÅN 32/CL

### BAILEYS

26/CL

### COINTREAU

28/CL

## KAFFEDRINKAR

### IRISH COFFEE

Kaffe, whiskey, farin och grädde

130

### KAFFE KARLSSON

Kaffe, Baileys och Cointreau

130

### SPANISH COFFEE

Kaffe, Licor43 och grädde

130

### CAFÉ CHOCO ALKOHOLFRI

Kaffe, chokladgrädde och riven choklad

37

## KLASSISKA SCANDICRÄTTER

### SCANDICBURGARE 199

En dubbelburgare av svenskt nötkött, cheddar, dijonmajonnäs, pretzelbröd och pommes

### BEYOND BURGER 199

100% växtbaserad burgare, vegansk från start till serverad på tallrik

### SCANDICSALLAD 199

Mixsallad, surdegskrutonger, ört och vitlöksdressing, parmesan

Välj mellan: svensk kyckling, handskalade räkor eller grillad halloumi

## HUSMAN MÅN-TORS.

### KVÄLLENS HUSMAN!

Beställ kvällens husman för 185 kr per person!

Måndag-torsdag mellan klockan 17.00-19.30.