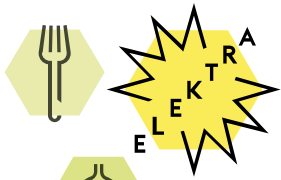


Meny



Pre Dinner

Bubbel	95 kr
Champagne	145 kr
Maestro Sierra FINO Sherry	75 kr
Vermouth	75 kr
Americano <i>Campari, Vermouth, soda</i>	125 kr
Bellini <i>Cava & Crème de Pêché</i>	125 kr
Boulevardier <i>Bulleit IO yr, Antica Formula, Campari</i>	147 kr



Småheter

Karljohansvamppaté <i>rödlökskompott</i>	45 kr
Kantarellfrittata <i>Västerbottensost</i>	50 kr
Lättgrillad rimmad lax <i>soyamajjo, algsallad</i>	60 kr
Gubbröra <i>pumpnickel</i>	40 kr
Kycklinglevermousse <i>körsbärs- & rabarbermarmelad</i>	50 kr
Chark <i>norrländska</i>	115 kr
Ost <i>svenska</i>	105 kr



Förrätter

Sotad & gravad lax <i>sojapärlor, blomkålspuré, brynt smör, ättiksgelé</i>	125 kr
Råbiff <i>Västerbottensost-kräm, chips, picklad steklök, brynt smör</i>	135 kr
Tillval: <i>Löjrom 20 gr</i>	105 kr
Stekt rödräka <i>pico de gallo, korianderskum</i>	115 kr
Musselsoppa <i>chorizo, grädd</i>	(1/2) 115 kr
Majskaka <i>svarta bönor, portabello, zucchini, salsa macha</i>	95 kr



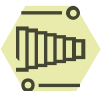
Mellanrätter

Toast Pelle Janzon <i>Toast, oxfilécarpaccio, rödlök, pepparrot, äggula & löjrom</i>	255 kr
--	--------



Varmrätter

Äppelkockt svartrot <i>rökt kålpuré, svartkål, bakad morot, sojaböner</i>	195 kr
Rödning <i>ostronsås, forellrom, pumpapuré, hyvlade grönsaker</i>	295 kr
Lammentrecôte <i>persiljerotspuré, spetskål, pak choi, kålrabbi, gremolata, rödvinsås,</i>	275 kr
Musselsoppa <i>chorizo, grädd</i>	(1/1) 230 kr
Svensk kalv <i>saltbakad rotselleri & rotselleripuré, ostronskivling, Karl-Johansky</i>	265 kr
Bakad Spetskål <i>kikärter, kimchi, orange smör, persiljerotspuré</i>	180 kr



Sugen på något sött? Be om dessertmenyn!
Är du allergisk? Meddela gärna personalen!





Meny



Öl på fat 40 cl

Bitburger Lager 4,8%
Lagunitas Dogtown Pale Ale 6,4%
New Belgium Citradelic 6,0%
Veckans Craftbeer

69 kr
82 kr
86 kr
92 kr



Öl på flaska

Barcino Gòtic Ale Pale Ale 5,2%
Timmermans Péche 4,0%
Little Valley Stoodly Stout 4,8% *Little Valley*
La Trappe Witte Trappist 5,5% *La Trappe Trappist*
Judgement Day Abbey Quadrupel 10,5% (75cl),
The Lost Abbey
Hof Organic 4,2% *Carlsberg*

93 kr
68 kr
83 kr
75 kr
350 kr
58 kr



N.A.P.A Non Alco Pale Ale 0,5% *Sigtuna*
Bitburger Drive 0,0%

53 kr
42 kr



Öl på burk

41337 Session Pale Ale 5,1% *Bryggverket*
Lillpangarn Session IPA 3,4% *Bryggverket*
Lengräddad IPA 6,5% *Bryggverket*
Gamma Ray Pale Ale 5,4% *Beawertown Brewery*

78 kr
62 kr
94 kr
85 kr



Cider

Angry Orchard Crisp Apple 5,0% *Boston Beer Co.*
Just Cider 4,5% *Brännland*

86 kr
145 kr



Fler öl & cider? Kolla tavlan?



Vitt på glas

Picpoul de Pinet *Gerard Bertrand, FR*
Cotes Du Rhone Blanc *Catherine Le Goeuil, FR*
Lugana Trebbiano *Ca'Lojera, ITA*
Muralhas de Monção Branco *Alvarinho, PT*
Steillage Riesling *Altenkirch, GR*

85 kr
115 kr
120 kr
95 kr
125 kr



Rött på glas

Rioja Vina *Ilusion ESP*
Saumur-Champigny "Tuffe" *Château du Hureau, FR*
Cotes Du Rhone Rouge *Catherine Le Goeuil, FR*
Chianti Classico Sangiovese, *Castellare*
di Castellina, ITA
Bourgogne Reserve *Nuiton-Beaunoy, FR*

85 kr
120 kr
125 kr
125 kr
130 kr



Alkoholritt

Cola, Cola Zero, Sprite, Zingo
Jus de Pomme, äppelmust
Fever Tree Ginger Beer
Hammargårda Musteri
Mocktail
Bubbel

32 kr
45 kr
48 kr
55 kr
68 kr
65 kr



Se vårt spelprogram och vad som händer ikväll: norrlandsoperan.se
Besök oss även på: elektraumea.se

