

Bar



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 IOyr, Antica Formula, Campari</i>	147 kr

Cocktails

5 cl

Monte Carlo <i>Rye whiskey, Benedictine D.O.M, bitters</i>	132 kr
Yell'Oh <i>Cacacha, Chartreuse, gin, blomsterhonung, citron</i>	132 kr
Fågeln är ordet <i>Grappa, maraschinlikör, Chartreuse, lime, socker, apelsinbitter</i>	132 kr
Tommys Margarita <i>Tequila, triple sec, agave, lime</i>	132 kr
N.Y Sour <i>Bourbon, citron, socker, äggvita, portvin</i>	132 kr
Anciano <i>Tequila, fläderlikör, citron, agave, äggvita</i>	132 kr
Alpin <i>Vodka, Italicus Bergamotto, Suze</i>	132 kr
La Primavera <i>Tequila blanco, Averna, agave, espresso</i>	132 kr

After Dinner

Bartlett <i>Pärondestillat, fläderlikör, citron, socker, äggvita</i>	132 kr
Espresso Martini <i>Vodka, kaffelikör, espresso</i>	132 kr
Brandy Alexander <i>Brandy, Crème de Cacao, grädde, muskot</i>	132 kr

Fler drinkar? Kolla tavlan i baren!

Barkrubb

Korv från Hansen <i>Rostad lök, surkål, rostad lök, bröd</i>	145 kr
Toast Pelle Janzon <i>Toast, oxfilécarpaccio, rödlök, pepparrot, äggula & löjrom</i>	235 kr
Smörgåstårta <i>Fråga efter dagens sort</i>	75 kr

Småheter

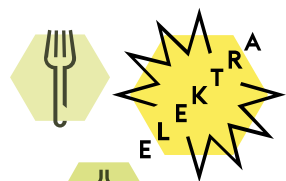
Ostron	40 kr
Padrones	60 kr
Skogssvampsfrittata <i>Parmesanost</i>	40 kr
Gubbröra <i>pumpnickel</i>	35kr
Sotad gravad lax <i>forellrom, sjögräs</i>	65 kr
Mandelpotatischips <i>Elektragjorda med dip</i>	55 kr
Chark <i>3 sorter</i>	115 kr
Ost <i>svensk, 2 sorter + marmelad</i>	105 kr

Mer mat? Be om matmenyn!

Sugen på något sött? Be om dessertmenyn!

Är du allergisk? Meddela gärna personalen

Bar



Öl på fat
40 cl



Öl på flaska



Öl på burk



Cider



Vitt på glas



Rött på glas



Bitburger Lager 4,8%
Brew by numbers *Session IPA Mosaic*
Sigtuna Brygghus
Veckans Craftbeer

Barcino Gòtic Ale Pale Ale 5.2%
Timmermans Péche 4.0%
Stoodly Stout 4,8 *Little Valley*
Witte Trappist 5,5% *La Trappe Trappist*
Judgement Day Abbey Quadrupel 10,5% (75cl),
The Lost Abbey
Hof Organic 4,2% *Carlsberg*

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

41337 Session Pale Ale 5,1% *Bryggverket*
Lillpangarn Session IPA 3,4% *Bryggverket*
Lengräddad IPA 6,5% *Bryggverket*
Equalizer IPA 6,5% *Beer Studio*

Angry Orchard Crisp Apple 5,0% *Boston Beer Co.*
Angry Orchard Knotty Pear 6,5% *Boston Beer Co.*
Just Cider 4,5% *Brännland 75 cl*

Fler öl & Cider? Kolla tavlan i baren!

Picpoul de Pinet *Gerard Bertrand, FR*
Cotes Du Rhone Blanc *Catherine Le Goeuil, FR*
Chateau Cantelaudette *Graves de Vayres, FR*
Pecorino Superiore "Don Carlino" *De Fermo, Abruzzo, ITA*
Muralhas de Monção Branco *Alvarinho, PT*
Steillage Riesling *Altenkirch, GR*

Viña Ilusión Rioja *Rioja Baja, ESP*
Saumur-Champigny "Tuffe" *Château du Hureau, FR*
Cotes Du Rhone Rouge *Catherine Le Goeuil, FR*
Chianti Classico Sangiovese, *Castellare*
di Castellina, ITA
Montepulciano "Concrete" *De Fermo, Abruzzo, ITA*
Doppf Pinot Noir *Alsace, FR*

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

