

Meny

Pre Dinner

Bubbel	95 kr
Champagne	145 kr
FINO Sherry	75 kr
Vermouth	75 kr
Bitters + tonic <i>Campari/Aperol/Amaro + tonic</i>	110 kr
Pink French <i>Sthlm Bränneri Pink gin, lemon, sugar & Champagne</i>	135 kr
Infused Negroni <i>Gin, Campari, Vermouth & berries</i>	135 kr

Småheter

Ostron	40 kr
Mandelpotatischips <i>Elektragjorda med dip</i>	55 kr
Kroketter med VB-ost <i>Salladslök</i>	65 kr
Mexican Corn <i>Parmesanost</i>	55 kr
Padrones	60 kr
Sotad gravad lax <i>sjögräs & Miso</i>	65 kr
Chark <i>3 sorter</i>	115 kr
Ost <i>2 sorter + marmelad</i>	105 kr

Förrätter

Rostad blomkål <i>puylinser, gremolata & VB-ost</i>	115 kr
Musselsoppa <i>fänkål & gräslök</i>	(1/2) 115 kr
Sikrom från Obbola <i>toast, krassemajjo, citron & pepparrot</i>	155 kr
Pilgrimsmusslor <i>gröna ärtor, picklade morötter, musselvelouté & sikrom från Obbola</i>	135 kr
Råbiff <i>rödbetor, krispig potatis, jordärtskockskräm & kapris</i>	120 kr
Tillval: <i>Löjrom 20 gr</i>	105 kr

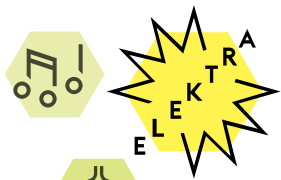
Mellanrätter

Toast Pelle Janzon <i>Toast, oxfilecarpaccio, rödlök, pepparrot, äggula & löjrom</i>	235 kr
--	--------

Varmrätter

Morot <i>citrongräs, Halloumi, ancho & svampsky</i>	195 kr
Bakad Spetskål <i>kikärter, kimchi, orange smör & persiljerotspuré</i>	180 kr
Marulk <i>rotselleripuré, Vikentomater, ansjovis & soja</i>	310 kr
Musselsoppa <i>fänkål & gräslök</i>	(1/1) 205 kr
Lammytterfilé <i>betor, kroketter med VB-ost, rödvinsky & jalapeñomarmelad</i>	305 kr
Flankstek <i>mexikansk majs, grillad citron & brynt smör</i>	290 kr
Tillval: <i>Pommes</i>	35 kr
Helstekt vårkyckling <i>bakad purjolök, rovor, svarta vinbär & kyckling-purjobuljong</i>	270 kr

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



Dryck



Öl på fat
40 cl

Bitburger Lager 4,8%
Captain Lawrence *Orbital Tilt* 5,9%
Sigtuna Brygghus
Veckans Craftbeer

69 kr
94 kr
89 kr
98 kr



Lager/Pilsner

Carlsberg Hof Organic 4,2%
American Dream *Gluten free, Mikkeller* 4,6%

58 kr
79 kr



Pale Ale/IPA

Lillpangarn Session IPA *Bryggverket* 3,4%
41337 Session Pale Ale *Bryggverket* 5,1%
Lengräddad NE-IPA *Bryggverket* 6,5%
Mixtape IPA *Beerstudio* 5,6%

62 kr
78 kr
94 kr
84 kr



Belgo/Sour/
Wild

Leon Belgo Pale Ale *Omnipollo* 6,5%
Armand Gaston Geuze *3 Fonteinen* 5,5%
Homage *Geuze with berries, 3 Fonteinen* 5,6%
Judgement Day Abbey Quad *Lost Abbey* 10,5%

85 kr
139 kr
395 kr
350 kr



Stout/Porter

Stoodley Stout *Little Valley* 4,8%
Kaakao Kaakao *Bryggverket* 9,1%

83 kr
93 kr



Drunk Free

Bitburger Drive 0,0%
N.A.P.A *Sigtuna* 0,5%

55 kr
64 kr



Cider

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

82 kr
145 kr



Vitt på glas

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 Monçao Branco *Alvarinho, PT*
Steillage Riesling *Altenkirch, GR*

85 kr
115 kr
105 kr
145 kr
95 kr
125 kr



Rött på glas

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

85 kr
120 kr
125 kr
125 kr
140kr
130 kr



Alkoholfritt

Läsk
Jus de Pomme
Fever Tree Ginger Beer
Hammargårda Musteri
Mocktail
Bubbel
Pop Art Craft Soda *Beer Studio*

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



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

