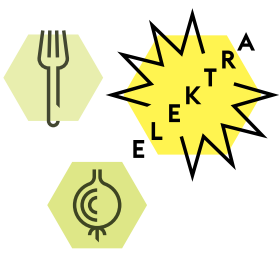


Mat



Småheter

Ostron	Dagspris
Oliver Nocellara	45 kr
Padrones	60 kr
Kroketter ost & majjo	65 kr
Chips & Sikrom creme fraiche & gräslök	100 kr
Ost 2 sorter, bröd & marmelad	105 kr
Chark 3 sorter, bröd & cornichoner	115 kr
Gott & blandat ost, chark, oliver & chips	175 kr



Förrätter

Bakade betor solrosfrön, skott, kapis, brynt smör & smulad ost	100 kr
Knivmusslor citron, hyvlad lök, dill- & fänkålsmajjo & krutonger	135 kr
Moule dill & grillat bröd	(1/2) 120 kr
Rentartar friterad potatis, hyvlad svamp, bryntsmörmajjo, krasse & lök	(1/2) 135 kr
Sikrom från Obbola, toast, krassemajjo, lök & pepparrot	160 kr



Mellanrätter

Toast Pelle Janzon toast, oxfilecarpaccio, rödlök, äggula, löjrom & pepparrot	240 kr
Korv Merguez, senapssallad (rättika, gurka, majjo, äpple, potatischips) & tunnbröd	160 kr



Varmrätter

Blomkål bakad & citronrimmad, jordärstkokscrème, svarvade och picklade grönsaker, friterade kikärter & örtolja	190 kr
Rättika confiterad & grillad, friterad ost, svampcrème & syrlig kålsallad	205 kr
Rentartar friterad potatis, hyvlad svamp, bryntsmörmajjo, lök, krasse & pommes	215 kr
Moules dill & grillat bröd. Tillval: Pommes 35 kr	220 kr
Oxkind potatispuré m. hårdost, glacerad lök, rödvinsky & örter	255 kr
Anklår confiterat, svartrot, svamp, svartkål, brynt smör & äpple	285 kr
Skreitorsk potatispuré, vitvinsås med fänkål & blåmusslor	300 kr
Reninnanlår kroketter, svampcrémé, rödvinsky & lingon	315 kr



Desserter

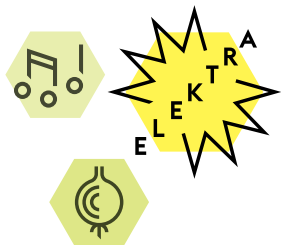
Chokladtryffel	30 kr
Cremé Brulée	75 kr
Snickers dulce de leche, chokladganache, rostade nötter & salt	95 kr
Hallonsorbét brownie & maräng	105 kr
Citrontartlette lakritsskum & hallonsorbet	105 kr



Se vad som händer ikväll på: norrlandsoperan.se

Besök oss även på: elektraumea.se





Dryck



Bubbel

Bubbel Castellblanc Dos Lustos Brut Nature
Champagne 2011 Grand Cru, Blanc de Blancs, Michel Gonet

95 kr
145 kr



Vitt på glas

Muralhas de Monção Branco Alvarinho, PT
Tout blanc Jean Pierre Rietsch, FR
Le Rocher Des Violettes Xavier Weisskopf, FR
Petit Chablis Christopher Fils, FR

90 kr
110 kr
130 kr
130 kr



Rött på glas

MESA Tejo, PT
Una Nit En Globus Josep Grau Vitcultor, SP
Cotes Du Rhone Rouge Franck Balthazar, FR
Bourgogne Côte D'or Jean Fournier, FR

90 kr
115 kr
120 kr
130 kr



Öl på fat 40cl

Bitburger Lager 4,8%
Humligt
Surt
Veckans Craftbeer

69 kr
94 kr
89 kr
98 kr



Lager/Pils

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

58 kr
79 kr



Pale ale/IPA

Lillpangarn Session IPA Bryggverket 3,4%
Lengräddad IPA Bryggverket 6,5%
Mixtape IPA Beerstudio 5,6%
Traquair House Ale 7,2%

62 kr
94 kr
84 kr
89 kr



Belgo/Sour

Levon Belgo Pale Ale 75 cl, Omnipollo 6,5%
Armand Gaston Geuze 37,5 cl, 3 Fonteinen 5,6%
Kriek 37,5 cl, Geuze with cherries, 3 Fonteinen 5,5%
Hommage 75 cl, Geuze with berries, 3 Fonteinen 5,6%

145 kr
139 kr
139 kr
395 kr



Stout/Porter

Stoodley Stout Little Valley 4,8%
Kakao Kakao Bryggverket 9,1%

84 kr
94 kr



Cider

Angry Orchard Crisp, Apple Boston Beer Co 4,5%
Päroncider Hannas cider 4,5%
Fejø Cider 37,5 4,3%

82 kr
82 kr
110 kr



Drunk free

Sigtuna N.A.P.A Non Alco Pale Ale Sigtuna, 0,5%
Bitburger Drive 0,0%
Limbo Blueberry Sour Beer Mikeller 0,3%
Alkoholfritt bubbel Richard Julin
Äppelcider Golden cider company
Ginger Beer Fentimans
Rose Lemonade Fentimans
Pop Art Craft Soda Beerstudio
Läsk Zingo, Cola, Sprite

53 kr
42 kr
65 kr
65 kr
55 kr
48 kr
48 kr
55 kr
32 kr



Sugen på drinkar? Be om Cocktailmenyn!

