

MISS SARA

EAST 2018

Förrätter

Dumplings Kycklingfärs, morot, purjolök, kycklingsky, koriander, chili, sesamfrön	145:-	Ostron Scharlottenvinegrätt, citron, tabasco	45:-/st
Halstrad Svärdfisk Tataki	155:-	Ren Carpaccio på reninnanlår, enbärspulver, ginmarinerade lingon, picklade kantareller, friterad scharlottenlök, kantarellmajo, almnäs tegel, brynt smör	155:-
Wong Tong No Tona, chimichurri, wasbimajo, fingerlime, chili, wakame, koriander	125:-	Ost & Chark Scamorza, almenäs tegel, pestoost prosciutto di parma, forbondekorv, salami picante, marmelad, fröknäcke, fikon	195:-
		Gratinerad Hummer Örtsmör, västerbottenost, bröd, aioli	165:-

Asiatiska Varmrätter

Norrland Möter Asien Vitlök & ingefärsmarinerad reninnanlår, stekt ris med skogssvamp och vitkål, brynt smör, soja-ingefäramajo, enoki	395:-
Korean BBQ Chicken Vårkyckling, endive, mango chilifries, aioli, koreansk bbq-sås	255:-
Chicken Katsu Udon Pankopanerad kyckling, yaki udonnudlar, koreansk bbq-sås, vårlök, böngroddar, rostade sesamfrön, koriander, cashewnötter	255:-
Veganskt alternativ Tzay	
Halstrad Svärdfisk Risnudlar, teriyaki, chimichurri, salladslök, soja-sesamgurka, böngroddar, krossade jordnötter, fingerlime, koriander	295:-
No Tuna Vegan Ris, soja-sesamgurka, hyvlad spetskål enok, salladslök, fingerlime, teriyaki, srirachamajo, koriander, cashewnötter	245:-

Varmrätter

Black Angus Oxfilé Morot, palsternacka, svart vitlöksmajo, rödvinssås, timjansgremolata, vitlökssmör	465:-
Reninnanlår Raggmunksterrine med rökt sidfläsk, kantarellsås, stekt brysselkål, ginmarinerade lingon, stekta kantareller	425:-
Vårkyckling Morot, broccoli, rosmarinssky, vitlökssmör, steklök, broccolicrudite	275:-
Piggvar Kycklingsky, steklök, morot, endive, brynt smör, allumettes, hasselnötter	325:-
Vår Egen Tortellini Svampbuljong, duxelle, vitlöksstekt grönkål, citruspicklad rödkål, friterad ostronskivling, hyvlad svamp, svamppulver, almnäs tegel	255:-

MISS SARA

EAST 2018

Pizza

Margherita Tomatsås, fior di latte, färsk tomat, basilikagremolata	135:–	Norrland Crème fraiche, reninnanlår, scamorza, kantarell, brysselkål, kantarellmajo friterad grönkål, gininlagda lingon	225:–
Chark Tomatsås, prosciutto di parma, 'nduja, salami picante, scamorza, oliver, rödlök kronärtskocka, ruccola	195:–	Ädel Crème fraiche, ädelost, duxelle, päron, fikon, hasselnötter, friterad grönkål, picklad rödlök	175:–
Oxfile Tomatsås, fior di latte, kastanjechampinjoner, cocktailtomat, lök, basilikakräm, ruccola	225:–	Bianco Råkor Crème fraiche, västerbottenost, rödlök, råkor gräslök, forellrom, citronpärlor pepparrot, dill	225:–
Pesto Tomatsås, pestoost, saltorkade tomater, oliver, kronärtskocka, rödlök, fetaost, ruccola, pinjenötter	175:–		

Fior di latte- mozzarella från Frägsta Mejeri. Scamorza- rökt mozzarella från Frägsta Mejeri

Pasta

Oxfilepasta Pappardelle, tallegitås, svamp, spenat, ricotta, picklad rödlök, friterad grönkål, svampulver, hasselnötter	255:–	Skaldjurspasta Pappardelle, hummersås, hummer, råkor, spenat, dill, gräslök, hyvlad fänkål, citronzest, pestoost	255:–
---	-------	--	-------

Dessert

Panacotta Blodapelsin, gin, baileyssås, chokladflarn, ginpulver, gininlagd blodapelsin	155:–	Karamelliserade äpplen Sabayonne, havresmul, äppelsirap	145:–
Svartvinbärsparfait Mizukräm, hasselnötsflarn, gininlagda svartvinbär, hasselnötter	155:–	Brie Brulle Kanderade valnötter, fröknäcke, honung, fikon, timjan	145:–
Praliner	65:–	Rompaket Kaffe, pralin & 3 prover från Plantation	225:–

Vid allergier rådfråga personalen

Röda Viner

LA MÉRIDIONALE ROUGH GL 90 FL 360

Frankrike, Languedoc
Merlot 55% Syrah 45%

NACA PRIMITIVO GL 95 FL 380

Italien, Apulien
Primitivo 100%

DARK HORSE CABARNET GL 110 FL 440

USA, Kalifornien
Cabernet sauvignon 79% Petite Sirah 6% Petit
verdot 3%

DARK HORSE ZINFANDEL GL 120 FL 480

USA Kalifornien
Zinfandel 87% Petit Sirah 6% Petit Verdot 7%

875M TEMPRANILLO FL 570

Spanien, Rioja
Tempranillo 100%

BAROLO FL 700

Italien, Piemonte
Nebbiolo 100%

VIRTUS GRAND RESERVA FL 900

Spanien, Kastillien-León
Tempranillo

CLOS DE LÓRATOIRE DES PAPES CHÂTEAUNEUF-
DU-PAPE FL 1100

Frankrike, Rhône
Grenache 80% Syrah 8% Mourvèdre 7% Cinsault 5%

Vita Viner

LA MÉRIDIONALE BLANC GL 90 FL 360

Frankrike, Languedoc
Chardonnay 55% Sauvignon blanc 45%

MCPHERSON CHARDONNAY EKO GL 95 FL 380

Australien, South Eastern
Chardonnay 100%

DOMAINE ROC DE CHÂTEAUVIEUX GL 110 FL 440

Frankrike, Loire
Sauvignon blanc 100%

CANTINA ZACCAGNINI PECORINO GL 125 FL 500

Italien, Abruzzo
Pecorino 100%

YOKO GL 130 FL 520

Tyskland, Pfalz
Riesling 100%

CHABLIS GL 170 FL 680

Frankrike, Bourgogne
Chardonnay 100%

GRÜNER VELTLINER WEINVIERTEL EKO FL 600

Österrike, Niederösterreich
Grüner veltliner 100%

HEY FRENCH. YOU COULD HAVE MADE THIS BUT
YOU DIDN'T FL 1000

Italien, Veneto
Garganega Pinot bianco Sauvignon blanc

Mousserande & Rosé

PROSECCO TREVISO BRUT EXTRA DRY GL 90 FL 500

Italien, Veneto
Glera 100%

CHAMPAGNE ETIENNE DUMONT BRUT GL 145 FL 750

Frankrike, Champagne
Pinot meunier 53% Pinot noir 41% Chardonnay 6%

CHAMPAGNE BOLLINGER SPECIAL CUVÉE FL 1295

Frankrike, Champagne
Pinot noir 60% Chardonnay 25% Pinot meunier 15%

SANTIAGO VV ROSÉ GL 90 FL 360

Portugal, Vinho Verde
Touriga nacional e espadeiro 100%

FATÖL 40 CL

NORRLANDS GULD 75:-

KRUSOVICE 75:-

OMAKA 90:-

MAGIC ROCK MURK LIFE 90:-

BRUTAL BREWING LAND HO 90:-

BEAVERTOWN BLOODY ELL 90:-

BRISKA PÄRON 75:-

MARIESTADS ALKOHOLFRIA LAGER 65:-

FLASKÖL

MARIESTADS EXPORT 85:-

MARIESTAD CONTINENTAL 75:-

WISBY STOUT 75:-

WISBY HALLON 75:-

PAULANER HEFE-WEISSBIER 85:-

SHIP FULL OF IPA ALKOHOLFRI 60:-

ALKOHOLFRI TT

COLA/COLA ZERO/FANTA/SPRITE 35:-

LOKA/LÄTTÖL 35:-

RÖTT VIN/ VITT VIN/ BUBBEL 60:-

CIDER

BRISKA SAUVIGNON BLANC & ÄPPLE 70:-

BRISKA ALKOHOLFRI 60:-

**COCKTAILS**

155:–

AKVATINI

Sthlm akvavit, fläder, citron, dill.

STRAWBERRY CAPRESE

Vodka, jordgubbar, basilika, tomat, lime, mozarella

SPICEY MARGARITA

Tequila, chili, agave, Lime

RHUBARBTINI

Pink gin, rabarber syrup, citron

ORANGE GIN & TONIC SOUR

Gin, dry curacao, tonic sockerlag, citron

HUDIKTÉ SOUR

Hudikté infused gin, sockerlag, honung, citron

SAMURAI SOUR

Tenjaku, citron, yuzu, thaibasilika, bitter

MISS COLLINS

Pink gin, rosésockerlag, hallon, soda

OLD FASHIONED

Brynt smör infused bourbon, lönnsirap, bitters

CLARIFIED NEGRONI (Laktos)

Gin, campari, vermouth, apelsin, bitters

APPLE AND CHEESE

Gin, Brännland iscider, äppellag, citron, Almnäs Tegelost

MANGO PANGO

Passionfrukts vodka, mangolikör, agave, mangoskum

GT´S

155:–

ORANGE GT**ASIAN GT****HJORTRON GT****BLÅBÄR GT****LINGON GT****DESERT DRINKAR**

155:–

IRISH COFFEE**KAFFE KARLSSON****CAMEL COFFEE****CINNAMON COFFEE****WHISKEY FLIP**

Brynt smör infused bourbon, ägg, kanelsockerlag

APPLE PIE

Rye whiskey, äppellikör, äppelsockerlag, vaniljskum, smuldeg

AVEC

Tullamore D.E.W

27:–

Bulleit Bourbon

27:–

Bulleit Rye Whiskey

28:–

JW Red Label

27:–

JW Black Label

28:–

JW Blue Label

50:–

Talisker 10 yo

30:–

Glenkinchie 12yo

30:–

Fettercairn 12yo

30:–

Nikka

30:–

Oban 14 yo

33:–

Lagavulin 16 yo

35:–

Plantation Grand Reserv

27:–

Plantation XO 20th

35:–

Plantation Vintage

45:–

Zacapa XO

45:–

Don Julio Resposado

28:–

Don Julio Anejo

35:–

Calvados Grand Solage

27:–

Grönstedts XO

30:–

Baileys

25:–

Cointreau

25:–