

# ORANGERIET



## Smått & Gott

Salami Milano, 50g	69 kr
Lufttorkad karré, 50g	69 kr
Prosciutto, 50g	69 kr
Marinerade oliver	49 kr
Marconamandlar	69 kr
Pommes & dragonmajonnäs <b>V</b>	69 kr
Vitlöksbröd med aioli & parmesan <b>V</b>	79 kr
Foccacia med labneh & saltorkad tomat	79 kr
Foccacia med bröddipp på dukkah, <b>SM</b>	79 kr
olivolja, vitlök	



## Förrätter

<b>Charkplanka</b>	189 kr
Salami Milano, prosciutto, lufttorkad fläskkarré, aioli, oliver, manchego & rotfruktschips	
<b>Mezeplanka <b>vegansk</b></b>	169 kr
Hummus, muhammara, baba ganoush, oliver, marcona mandel, granatäpple & friterat libabröd	
<b>Svampsoppa</b>	159 kr
Smulad getost, picklade kantareller, krutonger, friterad lök & hasselnötsolja	
<b>Halstrad tartar <b>SM</b></b>	159 kr
Tartar på nötinnanlår, harissa, friterad libabröd, muhammara, dukkah, granatäpple & persilja	
<b>Sikrom</b>	179 kr
Smetana, picklade kantareller, syrad silverlök, dill, citron & potatischips	

## Varmrätter

<b>Hamburgare   209 kr <b>G / M</b></b>
150g nötkött, serveras med dijonaïse, crispsallad, tomat, picklad rödlök, cheddar, gruyere, bacon & pommes frites med dragonmajonnäs
<b>Rödbetsburgare   209 kr <b>G / M / V</b></b>
Rödbets & quinoaburgare serveras med chevre, crispsallad, dijonaïse, tomat, picklad rödlök, rödlöksmarmelad & pommes frites med dragonmajonnäs
<b>Italian meatball foccacia   229 kr</b>
Kalvköttbullar, grillad focaccia, marinarasås, provoloneost, basilika, parmesan, aioli & pommes frites
<b>Fish'n chips gamberetti   269 kr</b>
Friterad kolja, handskalade räkor, picklad chili, jalapenomajonnäs, persilja, grillad citron & pommes frites

<b>Steak minute   329 kr <b>S</b></b>
Grillad ryggbiff från Österbotten, rödvinsås, tryffeljärskost, vitlöksstekt svamp, ruccola, parmesan & potatiskaka med vitlök & örter
Pagus Bisano Valpolicella Ripasso DOC
<b>Halstrad fjällröding   310 kr <b>G</b></b>
Parmesansås, friterad kapris, krutonger, citron, silverlök & potatiskaka med vitlök & örter
Hahn Chardonnay

<b>Porkbelly Foccacia   239 kr <b>S</b></b>
Krispig fläksida, stuvad spetskål, tryffeljärskost, friterad grönkål, parmesan, sherryvinäger, grillad foccacia, aioli & pommes frites
<b>Gnocchi ricotta   269 kr</b>
Gnocchi gjord på ricotta, citronsmörsås, zucchini, spetskål, picklade kantareller, krutonger, oxalis & parmesan

## Dippsåser 20 kr/st

Dragonmajonnäs
Jalapenomajonnäs
Dijonaïse
Tryffeljärskost <b>S</b>
Aioli
<b>Vegansk:</b>
Dragonmajonnäs   aioli



## Efterrätter

<b>The Pot</b>	129 kr
Dulce de leche pannacotta, vitchokladmousse, rårörda hjortron, chokladsmulor, poprocks	
<b>Crème brûlée</b>	95 kr
Crème Brûlée med Bourbonvanilj	
<b>Tryffel</b>	35 kr
Tryffel med Vitchoklad & limoncello	
<b>Sticky toffee pudding</b>	119 kr <b>ST</b>
Vaniljglass, kolasås, saltrostade valnötter	
<b>Smörkola glass</b>	65 kr
1 kula glass med amarettismulor	

Allergener eller veganskt alternativ? Kontakta vår personal vid frågor!

**G** - går att få glutenfri | **M** - går att få mjölkfri | **V** - går att få vegansk

**S** - innehåller sardeller | **SM** - innehåller sesam & mandel | **ST** - innehåller stenfrukt



# ORANGERIET



## Vin



### Vitt

I'talja Bianco 99 | 412 kr  
Italiano  
Italien

Mehrlein 116 | 475 kr  
Riesling Dry  
Tyskland

José Pariente 135 | 650 kr  
Verdejo  
Spanien

Hahn Chardonnay 139 | 675 kr  
USA

Domaine Louis 145 | 690 kr  
Moreau Petit Chablis  
Frankrike

### Rött

La Croix St 99 | 430 kr  
Pierre Rouge  
Frankrike

Les Calcaires 116 | 475 kr  
Pinot Noir  
Frankrike

Trapiche Malbec 129 | 550 kr  
Oak Cask  
Argentina

Roberto Sarotto 135 | 570 kr  
Barbera d'Asti DOCG  
Italien

Pagus Bisano 142 | 580 kr  
Valpolicella Ripasso DOC  
Italien

Edna Valley Sauvignon 675 kr  
USA

Roberto Sarotto 759 kr  
Barolo DOCG  
Italien

L'Oratoire Des Papes 990 kr  
Frankrike

## Efter maten

Kaffe | Te 38 kr  
Espresso enkel 25 kr  
Espresso dubbel 30 kr  
Latte 45 kr

## Rosé & bubblor

### Rosé

Chavin Rosé 99 | 412 kr  
Méditerranée  
Frankrike

### Bubblor

Delapierre Brut 99 | 475 kr  
Tradición  
Spanien

Champagne Etienne 869 kr  
Dumont Brut  
Frankrike

## Öl & cider



### Bärs fat

Norrlands Guld 79 kr  
Krusovice 89 kr  
A Ship Full of IPA 92 kr  
Beavertown Gamma Ray 92 kr  
Rotator Selection 90 - 115 kr  
Fråga oss i personalen

### Bärs & cider | Flaska / burk

Mariestad Export 5,3 % 89 kr  
Mariestad Continental 4,2 % 70 kr  
Daura Damm glutenfri 79 kr  
Wisby Weisse 92 kr  
Bryggverket 86 - 119 kr  
Fermenterarnas 119 kr  
Briska cider 69 kr  
Kiviks eko äppelcider 75 kr

## Gin



Gin & tonic 128 kr  
Hernö & lingon 139 kr  
Monkey 47 145 kr  
Rosépeppar & björnbär  
Hendricks 159 kr  
Gurka & svartpeppar

## Körbart

Mariestad 0,5 % 59 kr  
A Ship Full Of Ipa 0,0 % 69 kr  
Rött | Vitt | Bubbel 80 kr  
Läsk 35 kr  
Briska 55 kr  
Alkoholfri drink 69 kr

## Cocktails



Today's sour | 119 kr  
Bartendens val



Daiquiri | 139 kr  
Ljus rom, socker & lime



Negroni | 159 kr  
Gin, Campari & söt Vermouth



Violet sour | 139 kr  
Vodka, viollikör, violsirap,  
citron & ägg



Rhububble | 139 kr  
Rabarber, citron & cava



Espresso martini | 139 kr  
Vodka, kaffelikör  
& espresso