

ORANGERIET

Gruppmeny

Ni enas om max 2 olika förrätter, 3 varmrätter & 2 desserter!

Förrätter

Charkplanka | 189 kr

Salami Milano, prosciutto, lufttorkad fläskkarré, aioli, oliver, manchego & rotfruktschips

Mezeplanka | 169 kr **vegansk / SM**

Hummus, muhammara, baba ganoush, marconamandel, granatäpple, oliver & friterat libabröd

Straciatella | 159 kr **G**

Straciatella på buffelmozzarella, kronärtskoeka, grillad paprika, persilja, krispig chiliolja & grillad focaccia

Efterrätter

The Pot | 129 kr **ST / G**

Havtornspannacotta, dulce de leche, chokladmousse, chokladsmulor & poprocks

Crème Brûlée | 95 kr

Crème Brûlée med Bourbonvanilj

Mandelkaka | 119 kr

Citroncurd, hallonmousse, italiensk maräng & frystorkade hallon

Varmrätter

Hamburgare | 225 kr **G / M**

150g nötkött, serveras med dijonnaise, krispsallad, tomat, picklad rödlök, cheddar, gruyère, bacon & pommes frites med dragonmajonnäs

Rödbetsburgare | 225 kr **G / M / V**

Rödbets- & quinoaburgare serveras med chèvre, krispsallad, dijonnaise, tomat, picklad rödlök, rödlöksmarmelad & pommes frites med dragonmajonnäs

Steak minute | 329 kr **M**

Grillad ryggbiff från Österbotten, rödvinssås, dragonfärskost, vitlöksstekt svamp, ruccola, parmesan & potatiskaka med vitlök & örter

Gnocchi Ricotta | 279 kr

Gnocchi gjord på ricotta, getostsås, pumpa, friterad grönkål, kantareller & rostade hasselnötter

Fjällröding | 329 kr **G**

Smörstekt fjällröding med Sandefjordsås, gräslök, regnbågsrom, grillad fänkål, potatispuré & pangrattato

Porkbelly Focaccia | 259 kr **G / V**

Krispig fläskside, Karl-Johankräm, friterad grönkål, gruyère, picklad rödlök, grillad focaccia, aioli & pommes frites (går att få vegansk med portabello & baba ganoush)

Dippsåser | 20 kr/st

Aioli | Dijonnaise | Dragonmajonnäs
Dragonfärskost | Citronmajonnäs

Vegansk: Dragonmajonnäs | Aioli

Allergener eller veganskt alternativ? Kontakta vår personal vid frågor!

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

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