

# ORANGERIET



## Smått & Gott

Salami Milano, 50g	69 kr
Lufttorkad fläskkarré, 50g	69 kr
Prosciutto, 50g	69 kr
Marinerade oliver	49 kr
Marconamandlar	69 kr
Pommes med dragonmajonnäs <b>V</b>	69 kr
Vitlöksbröd med aioli & parmesan <b>V</b>	79 kr
Sikrom, färskost, syrad silverlök & potatischips	99 kr
Hummus, granatäpple, sumac & friterat libabröd	79 kr



## Förrätter

<b>Charkplanka</b>	189 kr
Salami Milano, prosciutto, lufttorkad fläskkarré, aioli, oliver, manchego & rotfruktschips	
<b>Mezeplanka</b> <b>vegansk / SM</b>	169 kr
Hummus, muhammara, baba ganoush, oliver, marconamandel, granatäpple & friterat libabröd	
<b>Straciatella</b> <b>G</b>	159 kr
Straciatella på buffelmozzarella, kronärtskocka, grillad paprika, persilja, krispig chiliolja & grillad focaccia	
<b>Krämig svamptoast</b>	185 kr
Svamp, bechamelsås, sikrom, lufttorkat nötkött, syrad silverlök & focaccia	
<b>Räkor &amp; brioche</b>	179 kr
Räkor, citronmajonnäs, picklad silverlök, brynt smör, rädisa, grillad citron & brioche	

## Varmrätter

<b>Hamburgare</b>   225 kr <b>G / M</b> 150g nötkött, serveras med dijonnaise, krispsallad, tomat, picklad rödlök, cheddar, gruyère, bacon & pommes frites med dragonmajonnäs	<b>Steak minute</b>   329 kr <b>M</b> Grillad ryggbiff från Österbotten, rödvinssås, dragonfärskost, vitlöksstekt svamp, rucicola, parmesan & potatiskaka med vitlök & örter
<b>Rödbetsburgare</b>   225 kr <b>G / M / V</b> Rödbets & quinoaburgare serveras med chèvre, krispsallad, dijonnaise, tomat, picklad rödlök, rödlöksmarmelad & pommes frites med dragonmajonnäs	<b>Fjällröding</b>   329 kr <b>G</b> Smörstekt fjällröding med Sandefjordsås, gräslök, regnbågsrom, grillad fänkål, potatispuré & pangrattato
<b>Fish'n chips gambaretti</b>   269 kr Friterad kolja, handskalade räkor, picklad chili, citronmajonnäs, persilja, grillad citron & pommes frites	<b>Oxkind</b>   309 kr <b>G</b> Rödvinssås, oxkind från Österbotten, rödvinssås, tartufata, picklade kantareller, jordärtskockspuré, friterad jordärtskocka, potatis- & Gruyerekrokett
<b>Porkbelly focaccia</b>   259 kr <b>G / V</b> Krispig fläksida, Karl-Johankräm, friterad grönkål, gruyère, picklad rödlök, grillad focaccia, aioli & pommes frites (går att få vegansk med portabello & baba ganoush)	<b>Gnocchi ricotta</b>   279 kr Gnocchi gjord på ricotta, getostsås, pumpa, friterad grönkål, kantareller & rostade hasselnötter

## Dippsåser 20 kr/st

Dragonmajonnäs
Citronmajonnäs
Dijonnaise
Dragonfärskost
Aioli
<b>Vegansk:</b> Dragonmajonnäs   aioli



## Efterrätter

<b>The Pot</b> <b>ST / G</b>	129kr
Havtornspannacotta, dulce de leche, chokladmousse, chokladsmulor & poprocks	
<b>Crème Brûlée</b>	95kr
Crème Brûlée med Bourbonvanilj	
<b>Tryffel</b>	35kr
Tryffel med mörkchoklad & Cointreau	
<b>Mandelkaka</b>	119 kr
Citroncurd, hallonmousse, italiensk maräng & frystorkade hallon	

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