

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

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

Straciatella | 159 kr

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

Efterrätter

The Pot | 129 kr

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

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

Roberto Saretto Barbera d' Asti DOCG

Rödbetsburgare | 225 kr V

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

Les Calcaires Pinot Noir

Steak minute | 345 kr

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

Pagus Bisano Valpolicella Ripasso DOC

Gnocchi Ricotta | 279 kr

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

Domaine Louis Moreau Petit Chablis

Fjällröding | 329 kr

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

Hahn Chardonnay

Porkbelly Focaccia | 259 kr V

Krispig fläskside, Karl-Johankräms, friterad grönkål, gruyère, picklad rödlök, grillad focaccia, aioli & pommes frites

José Pariente Verdejo

Allergener, ursprung eller veganskt alternativ? Kontakta vår personal vid frågor!

V - går att få vegansk

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

Carnaby IPL 92 kr

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 - 129 kr

Fermenterarnas 92 - 129 kr

Briska cider 69 kr

Kiviks eko äppelcider 75 kr

Körbart

Mariestad 0,5 % 59 kr

A Ship Full Of Ipa 0,0 % 69 kr

Rött | Vitt | Bubbler 80 kr

Läsk 35 kr

Briska 55 kr

Alkoholfri drink 69 kr

Cocktails | 145kr



Orangeriet Gin & Tonic

bubblig - uppfriskande - örtig
London Dry Gin, Fever Tree
Mediterranean, Apelsin &
Citrontimjan



Life's a Peach

sötsyrlig - tropisk - fluffig
Ljus rom, Persika, Citrus,
Passionsfrukt & Belliniskum



Cucumber & Elderflower Spritz

floral - vegetal - frisk - bubblig
Lillet Blanc, Fläderlikör, Citron,
Gurka, Mynta & Bubblor



Martini Viola

sötblommig - syrlig - elegant
Gin, Viol & Körsbär



Tårta di Rabarbaro

söt - bärig - tårtig - syndig
Norrbottnens Rhubarb Pie,
Jordgubbar, Vanilj, Citrus &
Mascarponeskum



La Poma

fruktig - syrlig - kryddig
Kalvados, Triss i Äpple, Fänkål,
Kanel & Mynta



Caffé Correcto | 165 kr

spritig - djup - rund - komplex
Cognac, Kaffe, Apelsin & Choklad

