

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 V	69 kr
Vitlöksbröd med aioli & parmesan V	79 kr
Sikrom, crème fraîche, picklad	99 kr
lök, dill & potatiships	
Friterad fetaost med hot honey	69 kr



Förrätter

Charkplanka	189 kr
Salami Milano, prosciutto, lufttorkad fläskkarré, aioli, oliver, manchego & rotfruktschips	
Mezeplanka vegansk	169 kr
Hummus, muhammara, baba ganoush, oliver, marconamandel, granatäpple & friterat libabröd	
Halstrad tartar	159 kr
Tartar på nötinnanlår, granatäpplesirap harissa, muhammara, marconamandel, picklad silverlök & friterat libabröd	
Svampsoppa	159 kr
Säsongs svamp, chèvre, picklade kantareller, dillkrutonger, örtolja & dill	

Varmrätter

Fjällröding 329 kr Smörstekt fjällröding med blåmusselsås, vinägerstekt röd- & spetskål, rökt sidfläsk, örter & potatispuré Hahn Chardonnay	Steak minute 345 kr Grillad ryggbiff från Österbotten, rödvinssås, tryffelfärskost, vitlöksstekt svamp, ruccola, parmesan & potatisterrine med vitlök & örter Pagus Bisano Valpolicella Ripasso DOC
Rödbetsburgare 225 kr V Rödbets & quinoaburgare serveras med chèvre, krispsallad, dijonnaise, tomat, picklad rödlök, rödlöksmarmelad & pommes frites med dragonmajonnäs Les Calcaires Pinot Noir	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
Pasta ragu bolognese 249 kr Ragu på högre, soffritto, San Marzano tomat, parmesan, basilika & rigatoni Trapiche Malbec	Svamppasta 239 kr Krämig svamppasta på säsongs svamp, picklade kantareller, vitlöksstekt svamp, tartufata, pangrattato, parmesan & persilja Barbera d'Asti DOCG
Porkbelly focaccia 259 kr Krispig fläksida, cidersenapskräm, friterad grönkål, sauterad kål, picklad silverlök, parmesan, grillad focaccia, aioli & pommes frites Vegansk: Marinerad portabello med Baba Ganoush José Pariente Verdejo	Fish'n chips gamberetti 279 kr Friterad kolja, handskalade räkor, picklad chili, aioli, persilja, grillad citron & pommes frites Mehrlein Riesling Dry

Dippsåser 20 kr/st

Dragonmajonnäs
Cidersenapskräm
Dijonnaise
Tryffelfärskost
Aioli
Vegansk:
Dragonmajonnäs aioli



Efterrätter

The Pot	129kr
Dulce de leche pannacotta, vitchokladmousse, rårörda björnbär, chokladsmul & poprocks	
Crème Brûlée	95kr
Crème Brûlée med Bourbonvanilj	
Tryffel	39kr
Tryffel med mörkchoklad & Cointreau	
Brownie	119 kr
Fudge brownie med choklad crèmeux, svartvinbärsmousse & maräng	



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 42 kr
Espresso dubbel 48 kr
Latte 48 kr
Cappuccino 48 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 71 kr
Strongbow 75 kr

Körbart

Mariestad 0,5 % 59 kr
A Ship Full Of Ipa 0,0 % 69 kr
Rött | Vitt | Bubbel 80 kr
Läsk 39 kr
Briska 55 kr
Alkoholfri drink 79 kr
Red Bull 42 kr

Cocktails | 145kr

går att få alkoholfria



Life's a Peach

sötsyrlig - tropisk - fruktig
Planteray 3 Ljus Rom,
Persika, Citrus,
Passionsfrukt & Belliniskum



Cucumber & Elderflower Spritz

syrlig - blommig - frisk - bubblig
Lillet Blanc, Fläderlikör,
Syrliga Äpplen, Gurka &
Mynta



Martini Viola

sötblommig - violdriven - elegant
Tanqueray Dry Gin, Viol,
Körsbär & Pastis



Tårta di Fragole

söt - bärig - dessertig - syndig
Norrbottnens Rhubarb Pie,
Jordgubbar, Vodka, Vanilj,
Limoncello &
Mascarponeskum



Limonata di Basilico

sötsyrlig - bubblig - uppfriskande
Tanqueray Dry Gin, Basilika,
Gröna Äpplen, Lime, Kokos &
Ingefära