

# ORANGERIET



## Smått & Gott

Salami Milano, 50g	69 kr
Prosciutto, 50g	69 kr
Marinerade oliver	49 kr
Marconamandlar	69 kr
Pommes frites med dragonmajonnäs <b>V</b>	69 kr
Vitlöksbröd med gruyère, cheddar & aioli <b>V</b>	79 kr
Gambas al ajillo	139 kr
Grekisk sallad	89 kr
Zucchini-fritters med mynta & chilyoghurt	89 kr
Grillad sparris med brynt smör emulsion, parmesan, hasselnötter & grillad citron	119 kr



## Förrätter

<b>Charkplanka</b>	189 kr
Salami Milano, prosciutto, aioli, marinerade oliver, manchego & potatischips Roberto Sarotto Barbera d'Asti DOCG	
<b>Mezeplanka <b>V</b></b>	169 kr
Muhammara, hummus, zucchini-fritters, mynta & chilyoghurt, granat äpple, sumac & friterat libabröd Chavin Rosé Méditerranée	
<b>Tartar på nötinnanlår</b>	159 kr
Tartar på sotat nötinnanlår, picklad gulbeta, silverlök, rökt majonnäs, olivolja, purjolöksaska, friterad jordärtskocka & parmesan Mehrlein Riesling	
<b>Orangeriets skagen Halv</b>	189 kr
Handskalade räkor, citronmajonnäs, hackad rödlök, dill, krispsallad, grillad foccacia & citron Mehrlein Riesling	

## Varmrätter

<b>Steak minute   345 kr</b> Grillad ryggbiff från Österbotten, rödvinssås, "cafe de paris smör", värprimörer, ugnsbakad tomat & rotfruktsterrin Edna Valley Cabernet Sauvignon	<b>Fjällröding   329 kr</b> Smörstekt fjällröding med mizosmörsås, sotad steklök, blomkål, kulpotatis, gulbetor, citron & dill Domaine Louis Moreau Petit Chablis
<b>Grillad zucchini   249 kr <b>V</b></b> Tabouleh på moghrabiah, tomatsås, mozzarella, örtmajonnäs & rucicola Chavin Rosé Méditerranée	<b>Gnocchi   269 kr</b> Fetaostkräm, pumpa, grönkål, ägg 63°C, hasselnötssmör & friterad ostronskivling José Pariente Verdejo
<b>Fish'n chips gamberetti   279 kr</b> Friterad kolja, handskalade räkor, picklad chili, persilja, grillad citron & pommes frites med aioli Mehrlein Riesling	<b>Hamburgare   225 kr</b> 150g nötkött, krispsallad, jalapeño-färskost, picklad silverlök, cheddar, gruyère, bacon & pommes frites med dragonmajonnäs Mark West Pinot Noir
<b>Orangeriets vårsallad   259 kr</b> Confiterad & grillad pluma, romansallad, silverlök, citron & vitlöksdressing, tomat, örter, quinoa, krutonger & sumac José Pariente Verdejo	<b>Rödbetsburgare   225 kr <b>V</b></b> Rödbets- & quinoaburgare med örtmajonnäs, chevre, rödlöksmarmelad, krispsallad, carnival slaw & pommes frites med dragonmajonnäs La Croix St Pierre Blanc
<b>Orangeriets skagen Hel   289 kr</b> Handskalade räkor, citronmajonnäs, hackad rödlök, dill, krispsallad, grillad foccacia & citron Mehrlein Riesling	

## Dippsåser | 20 kr

Dragonmajonnäs
Citronmajonnäs
Örtmajonnäs <b>vegansk</b>
Jalapeño-färskost
Aioli
<b>Går att få vegansk:</b>
Dragonmajonnäs   Aioli



## Efterätter

<b>Crème Brûlée</b>	99 kr
Med äkta Bourbonvanilj	
<b>The Pot</b>	129 kr
Vaniljpannacotta, marconamandel, maräng, päronkompott, citroncurd	
<b>Choklad, mandel &amp; hallon</b>	149 kr
Bakad choklad, macaron, hallonmousse & bär	
<b>Tryffel</b>	39 kr
Mörk choklad, rökig whiskey & havssalt	



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

**V** - går att få vegansk

# ORANGERIET

## Vin



### Vitt

La Croix 99 | 445 kr  
St Pierre Blanc  
Frankrike

Mehrlein 116 | 520 kr  
Riesling Dry  
Tyskland

José Pariente 135 | 605 kr  
Verdejo  
Spanien

Hahn Chardonnay 139 | 625 kr  
USA

Domaine Louis 145 | 650 kr  
Moreau Petit Chablis  
Frankrike

### Rött

La Croix St 99 | 445 kr  
Pierre Rouge  
Frankrike

Trapiche Malbec 119 | 535 kr  
Oak Cask  
Argentina

Mark West 129 | 580 kr  
Pinot Noir  
USA

Roberto Sarotto 135 | 605 kr  
Barbera d'Asti DOCG  
Italien

Pagus Bisano 142 | 635 kr  
Valpolicella Ripasso DOC  
Italien

Edna Valley 150 | 675 kr  
Cabernet Sauvignon  
USA

Roberto Sarotto 759 kr  
Barolo DOCG  
Italien

L'Oratoire Des Papes 990 kr  
Châteauneuf-du Pape  
Frankrike

## Efter maten

Kaffe | Te 38 kr  
Espresso enkel 42 kr  
Espresso dubbel 48 kr  
Latte 48 kr  
Cappuccino 48 kr

## Rosé & bubbel

### Rosé

Chavin Rosé 99 | 445kr  
Méditerranée  
Frankrike

### Bubblor

Delapierre Cava 99 | 495 kr  
Brut Tradición  
Spanien

Crémant de Bourgogne 129 | 645 kr  
Blanc de Blancs Brut  
Frankrike

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  
Wisby Stout 92 kr  
Bryggverket 86 - 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

## Signaturer | 150 kr

Alla signaturer går att få  
alkoholfria 89,-



### Life's a Peach

sötsyrlig - tropisk - exotisk

Ljus Rom, Persika,  
Passionsfrukt, Vanilj, Citrus  
& Belliniskum



### How to Snuggle

bärig - gräddig - balanserad

Giffard Svartvinbär, Tranbär  
Calvados, Kanel, Vanilj &  
Grädde



### Tårta di Fragole

söt - dessertig - syndig

Norrbottnens Rhubarb Pie,  
Jordgubbar, Vodka, Grapefrukt,  
Limoncello & Mascarponeskum



### Botanical Warfare

syrlig - elegant - fruktig

Hernö Botanical Gin, Rabarber,  
Lavendel & Apelsin



### Limonata di Basilico

sötsyrlig - bubblig - uppfriskande

Norrbottnens Forest Gin, Gröna  
Äpplen, Basilika, Kokosnöt &  
Fikonblad



### Liquid Long Johns (varm)

fruktig - kryddig - värmande

Norrbottnens Havtornsglögg,  
Brännlands Iscider, Varm  
Äppelmust, Jamaicansk Rom  
Vaniljgrädde & Kanel