ORANGERIET

Gruppmeny

Ni bokar en gemensam meny för hela sällskapet. Självklart erbjuder vi även vegetariskt alternativ och vi anpassar menyn efter allergier och annan specialkost.

Förrätter

Charkplanka | 189 kr
Salami Milano, prosciutto, aioli, oliver, manchego & rotfruktschips

Mezeplanka | 179 kr Vegansk
Muhammara, hummus, friterad kronärtskocka, mynta & chiliyoghurt, granatäpple, sumac & friterat libabröd

Stracciatella | 159 kr
Stracciatella på buffelmozzarella & ricotta, apelsin, cocktailkapris, picklad chili, pistagenötter, olivolja & grillad focaccia

Karl-Johan soppa | 159 kr
Smulad getost, picklade kantareller, krutonger, dukkah & hasselnöt

Efterrätter

Crème Brûlée | 99 kr
Med äkta Bourbonvanilj

Dubai chocolate | 135 kr
Pistage cheesecake, kadayif & chokladmousse

Tryffel | 39 kr
Mörk choklad, Cointreau & havssalt

Varmrätter

Ryggbiff | 355 kr
Grillad ryggbiff från Österbotten, rödvinssås, vitlöksstektsvamp, tartufatasmör, bakade körsbärstomater, potatiskaka med timjan, vitlök & gruyère

Fjällröding | 329 kr
Smörstekt röding, hummer velouté, morot, fänkålssallad, purjolök, gräslök, dillkrutonger & potatispuré

Gnocchi | 279 kr
Gnocchi på ricotta, grönkål, jordärtskockspuré, champinjon, parmesan, brynt smör, citron & rostade hasselnötter

Oxkind au poivre | 329 kr
Brässerad oxkind, pepparsås, haricot verts, bakade körsbärstomater, glaserad schalottenlök & potatispuré

Porkbelly focaccia | 269 kr
Confiterad fläsksida, grillad focaccia, ndujafärskost, grillad paprika, sherry vinäger, ruccola, parmesan, & pommes frites med citronmajonnäs

Hamburgare | 225 kr
150g nötkött, krispsallad, chilidressing, rödlök, saltgurka, tomat, rökt cheddar, bacon & pommes frites med dragonmajonnäs

Rödbetsburgare | 225 kr V
Rödbets- & quinoaburgare med aioli, chèvre, rödlöksmarmelad, krispsallad, tomat, rödlök & pommes frites med dragonmajonnäs

Portabello focaccia | 229 kr Vegansk
Marinerad & rökt portabello, grillad focaccia, aioli, paprika, ruccola, krispig chili olja & pommes frites med aioli

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

V - går att få vegansk

ORANGERIET

Vin

Vitt

La Croix St Pierre Blanc *Frankrike*	99 | 445 kr
Mehrlein Riesling Dry *Tyskland*	116 | 520 kr
José Pariente Verdejo *Spanien*	135 | 605 kr
Hahn Chardonnay *USA*	139 | 625 kr
Domaine Louis Moreau Petit Chablis *Frankrike*	145 | 650 kr

Rött

La Croix St Pierre Rouge *Frankrike*	99 | 445 kr
Trapiche Malbec Oak Cask *Argentina*	119 | 535 kr
Mark West Pinot Noir *USA*	129 | 580 kr
Roberto Sarotto Barbera d'Asti DOCG *Italien*	135 | 605 kr
Pagus Bisano Valpolicella Ripasso DOC *Italien*	142 | 635 kr
Edna Valley Caberent Sauvignon *USA*	150 | 675 kr
Roberto Sarotto Barolo DOCG *Italien*	759 kr
L'Oratoire Des Papes Châteauneuf-du Pape Frankrike	990 kr

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 Méditerranée *Frankrike*	99 | 445kr

Bubblor

Delapierre Cava Brut Tradición *Spanien*	99 | 495 kr
Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs Brut *Frankrike*	129 | 645 kr
Champagne Etienne Dumont Brut *Frankrike*	869 kr

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
Wisby Weisse	92 kr
Wisby Stout	92 kr
Bryggverket	86 – 129 kr
Orangeriet Sour Zone	89 kr
How to Keep it Classic, Vienna Lager	79 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	89 kr
Red Bull	42 kr

Signaturer | 150 kr

Alla signaturer går att få alkoholfria 89:-

Life's a Peach
sötsyrlig - tropisk - exotisk

Planteray 3 Stars, Persika, Passionsfrukt, Vanilj, Citrus & Bellini-skum

Botanical Warfare
syrlig - elegant - fruktig

Hernö Botanical, Rabarber, Lavendel, Apelsin & Bitters

Jon's Shakerato
bärig - sötsyrlig - fräsch

Hernö Gin, Svarta Vinbär, Hallon, Jordgubbar, Lime & Gurka

Colomba
bubblig - syrlig - törstsläckande

Ocho Tequila, Äpple, Lime, Jalapeño, Mandarin & Bergamott

Tårta di Fragole
söt - dessertig - syndig

Smirnoff Vodka, Norrbottens Rhubarb Pie, Limoncello, Jordgubbar, Grapefrukt & Mascarpone-skum

Limonata di Basilico
sötsyrlig - bubblig - uppfriskande

Norrbottens Forest Gin, Granny Smith Äpplen, Basilika, Kokosnöt & Fikonblad