

Majkens

Fördrinkar

Aperol Spritz Aperol, soda, bubbel	142
Majkens Spritz Italicus, pinksoda, grape	142
Negroni Beefeater Gin, vermouth, campari	148
Basilikan Beefeater Gin, basilika, citron, kokosskum	152
Peachy Promise Makers Mark Bourbon, fläder, persika, citron	148
Rabarberdröm Licor 43, rabarber, citron, socker	152
Hendricks gin tonic Hendrick's gin, tonic, gurka, svartpeppar	159
Hernö gin tonic Hernö gin, tonic, citron och rosmarin	159
Jordgubbsresan Ljus rom, jordgubb, citron, socker, kokosskum	152
Hotshot Licor 43, kaffe, grädde	99

Smått & gott

Löjromschips (M)	139
Halkidikioliver	79
Rostade Marconamandlar	79
Kvällens utvalda ost (M) med hemgjord marmelad	95
Chèvresnacks (G,L,M) tre st med hjortronvinaigrette	95

Dessert

Crème brulée halv/hel med färska bär och mynta	69/129
Chokladfondant Vaniljglass, körsbärskompott och rostad vit choklad	149
Mango och passionstriologi Passionsfrukt i cheesecake style, mango-sorbet, kaksmul, färsk mango och rostade hasselnötter	165
Dagens sorbet/glass Tillverkad av Sälenchoklad	69
Amarettotryffel med hallonkompott	69

Alkoholfritt

Sura Kolanappar Cola, Citron, Socker	79
Sura Remmar Jordgubb, äpple, citron, socker, 7-up	79
Fizzy Bubblizz Bubbelgum, blå curacao, hallon, citron, socker, 7-up	79
Jordgubben Jordgubb, lime, socker, 7-up	89
Passionen Passion, lime, socker, 7-up	89

Majken rekommenderar

3 rätters meny

Förrätt (G) Klassisk toast Skagen på smörstekt brioche med en klick löjrom
Varmrätt (L,M) Halstrat ankbröst potatispuré, rotselleri, karamelliserad rödbeta, morotspuré samt en rödvinsås med körsbär och rosmarin
Dessert (L,M) Crème Brûlée med färska bär och mynta 649

Förrätter

Toast Skagen (G,Ä) På smörstekt brioche och en klick löjrom <i>Vitt: Domaine de Oliviera Chablis 895/195</i> <i>Öl: Carlsberg Hof 96</i>	halv/hel 179/279
Oxfilecarpaccio (Ä) Rostad rödbeta, ruccola, kapris, tryffelmajonnäs, parmesan och örtolja <i>Rött: Côtes du Rhône 629/142,</i> <i>Chateauneuf du pape 995</i>	189
Kantarelltoast (G,L,M,VEG) På smörstekt surdegsbröd toppad med västerbottensost <i>Vitt: J Rosch Riesling 715/168</i> <i>Rött: Bourgogne Pinot Noir 795/178</i>	179
Päroncarpaccio (L,M, VEG) Roquefort, rostade valnötter och örtolja <i>Vitt: Quinta do Montinho 669/154</i> <i>Öl: Kronenbourg 1664 Blanc 106</i>	164
Pankofriterad chèvre (G,L,M, VEG) Valnötter, fikon, mixsallad, tomat och hjortronvinaigrette <i>Vitt: Klein Constantina Sauvignon Blanc 689/156</i> <i>Öl: Kronenbourg 1664 Blanc 106</i>	179

Majkens

Varmrätter

Ankbröst (L,M) 369
Halstrat ankbröst, potatispuré, rotselleri, karamelliserad rödbeta och morotspuré toppas med rödvinssås smaksatt med körsbär och rosmarin
Rött: Langhe Nebbiolo DOC 695/159
Brunello Di Montalcino DCG 1135

Vår klassiska plankstek (L,M,Ä) 395
Oxfile på ekplanka, örtmarinerade bakade cocktailtomater, baconstekt haricot verts och grönkål samt béarnaise, rödvinssås och pommes duchesse
Rött: Ripasso Regolo DOC 715/169
2018 Miguel Torres Mas la Plana 1095

Moules Frites (G,L,M) 339
1 kg vinkokta blåmusslor, grädde, vitlök, Grana Padano och röd chili samt rostad levain, aioli och pommes frites
Vitt: J Rosch Riesling 715, 168, Vinters Chardonnay 795
Öl: Kronenbourg 1664 Blanc 106

Torskrygg (L,M) 355
Med rödbeta, fläsk, kapris, brynt smör och kokt potatis
Vitt: Bourgogne Les Chapitres 765/169
Miguel Torres Milmanda 925

Svamprisotto (L,VEG) 299
Honungsgratinerad chèvre, rostade betor och krispig grönkål.
Går att få som veganskt alt med sojatempeh
Vitt: Miguel Torres fransola 745/179
Rött: Chianti DCG 674/154

Kantarellpasta (G,L,M, VEG) 299
Pastaknyten med kantareller, grönkål och tomater i en krämig sås med crème fraiche, vitt vin och vitlök, toppas med Grana Padano
Toppa med oxfile +75
Rött: Ripasso Regolo 715/169, Pio Cesare Barolo 1145

Pizza

Alla våra pizzor går att få glutenfria och/eller med vegansk ost

Svampskogen (G,L,M,VEG) 239
Smetana, kantareller, champinjoner, portabello, getost, lök, Grana Padano och ruccola
Toppa med lufttorkad skinka +25
Rött: Chianti DCG 674/154
Öl: Brooklyn Stonewall IPA 106

Queen Italiano (G,L,M) 239
Lufttorkad skinka, burratacrème, semitorkade tomater, Grana Padano och ruccola
Rött: Ripasso Regolo 715/169
Öl: Eriksberg karaktär 106

Béarnaise (G,L,M) 229
Vitlöks och persiljemarinerad fläskfile, semitorkade tomater, lök, champinjoner, béarnaisesås och persilja
Rött: Bodegas LAN reserva 669/149
Öl: Eriksberg karaktär 106

Geten (G,L,M) 219
Chèvre, bacon, honung, riven balsamico, ruccola och valnötter. Vegetariskt alt? Byt ut bacon mot rödbetor
Rött: Bourgogne Pinot Noir 795/178
Öl: Eriksberg karaktär 106

Nduja (G,L,M) 209
Nduja (bredbar stark salami), mozzarella, rödlök och ruccola
Rött: Quinta do Pegó friends selection 655/149
Öl: Brooklyn Stonewall IPA 106

Löjrom (G,L,M) 399
Smetana, västerbottensost, syrlig rödlök, dill, citron och toppad med löjrom. Även perfekt förrätt att dela på två-fyra pers.
Vitt: J Rosch Riesling 715/168
Öl: Carlsberg Hof 96

För våra minsta gäster

Buffé (G,L,M) 0-3 år gratis, 4-12 år 149
Barnen har en egen buffé hos oss. Här finns tacos med tillbehör, pannkakor och kockens val. Naturligtvis får man glass och gottebord till efterrätt.

Pizza (G,L,M) 115
Välj mellan Vesuvio, Margarita, Capricciosa och Hawaii. Går även att få i fullsize +54
Lägg till glass och gottebord +34

Allergisk? Prata med oss, så hjälper vi Dig
Allergenförklaring:
G=innehåller gluten
L=laktos
M=mjölprotein
Ä=ägg