

Majkens

Förrätter

Toast Skagen halv/hel 189/289

På smörstekt brioche med syrlig rödlök, majonnäs med pepparrot oxh citron samt en klick löjrom

Vitt: *Domaine de Oliviera Chablis 895/195*

Öl: *Carlsberg Hof 98*

Pankofriterad chèvre 184

Med valnötter, fikon, mixsallad, tomat och hjortronvinaigrette toppas med balsamico

Vitt: *Rowans Ridge Sauvignon Blanch 654/148*

Öl: *kronenbourg 1664 Blanc 108*

Stracciatella 179

På smörstekt surdegsbröd med marinerade cocktailtomater, fikon, valnötter och hjortonsylt

Tips; går att få som sharing för upp till 4 pers

Rött: *Bourgogne Pinot Noir 795/178*

Vitt: *J Rosch Riesling 715/168*

Varmrätter

Vår klassiska plankstek 429

Oxfilé på ekplanka, örtmarinerade bakade cocktailtomater, baconstekt haricot verts och grönkål samt béarnaise, rödvinsås och pommes duchesse

Rött: *Sartori Regolo Ripasso DOC 739/169*

2018 Miguel Torres Mas La Plana 1095

Moules Frites 349

1 kg vinkokta blåmusslor, grädde, vitlök, Formaggio Duro och röd chili samt rostat levainbröd, aioli och pommes frites

Vitt: *J Rosch Riesling 715/168*

Dreissigacker Wunderwerk Riesling 1069

Öl: *Kronenbourg 1664 Blanc 108*

Svamprisotto 309

Honungsgratinerad chèvre, rostade betor och krispig grönkål

alt sojatempéh med samma tillbehör

Vitt: *Miguel Torres Fransola 745/179*

Rött: *Banfi Chianti DOCG 674/154*

För våra minsta gäster

Köttbullar 119

Med potatispuré, hemgjorda rårörda lingon och gurka

Pannkakor 79/99

Med sylt och grädde, välj mellan tre och fem st

Pizza 135

Välj mellan Vesuvio, Margarita, Capricciosa och Hawaii. Går även att få i fullsize +64

Pizza

Svampskogen 259

Vitlökscrème, champinjoner, portabello, getost, Formaggio Duro och ruccola
Toppa med lufttorkad skinka +30

Rött: *Chianti DOCG 674/154*

Öl: *Brooklyn Stonewall IPA 116*

Queen Italiano 259

Lufttorkad skinka, mozzarella, semitorkade tomater, stracciatella, Formaggio Duro och ruccola

Rött: *Ripasso Regolo 739/169*

Öl: *Eriksberg karaktär 108*

Béarnaise 259

Vitlöks- och persiljemarinerad fläskfilé, semitorkade tomater, lök, champinjoner, béarnaisesås och persilja

Rött: *Bodegas LAN reserva 669/153*

Öl: *Eriksberg karaktär 108*

Geten 259

Chèvre, bacon, honung, riven balsamico, ruccola och valnötter.

Vegetariskt alt? Byt ut bacon mot rödbetor

Rött: *Bourgogne Jaffelin Pinot Noir 795/178*

Öl: *Eriksberg karaktär 108*

Nduja 259

Nduja (bredbar stark salami), mozzarella, rödlök och ruccola

Rött: *Quinta do Pêgo friends selection 655/149*

Öl: *Brooklyn Stonewall IPA 116*

Löjrom 399

Smetana, västerbottensost, syrlig rödlök, dill, citron toppad med löjrom. Även perfekt som förrätt att dela på två-fyra pers.

Vitt: *J Rosch Riesling 715/168*

Öl: *Carlsberg Hof 98*

Dessert

Crème brulée halv/hel 79/139

med färska bär, veganskt alt kokosbrulée

Dagens gelato 79

Från Sälenchoklad

Har du någon allergi?
Prata med oss, så guidar vi dig