

MANDEL

FÖRHOJT

CHAMPAGNE 175:-

Deutz, Brut Classic

RIESLING 146:-

Günther Steinmetz Brauneberger 2024, Tyskland

LAGER 95:-

The Wood Hotel Lager, 33cl

SKOGSBÄR FASHIONED 165:-

Whiskey, lingonlikör och blåbär.

SVARTVINBÄRS GT 165:-

Svensk pink gin och ekologisk svartvinbärs tonic.

HJORTRON MOCKTAIL 110:-

Hjorton & vaniljskum.

KOMBUCHA 79:-

Alkoholfri.

JUST SE PASS

CHIPS 45:-

Nalta Norrland

VILTSNACKS 55:-

Nyhléns Hugosons

MARCONAMANDLAR 55:-

MANDELS PLOCKBRICKA 295:-

Tre sorters svensk chark, tre ostbitar från lokalt mejeri, leksands fröknäcke, höstens marmelad, västerbottensostkräm och marconamandlar.

Boniperti Colline Novaresi 2023, Nebbiolo, Italien 167/809:-

MANDELS OSTTALLRIK 165:-

Tre ostbitar från lokalt mejeri, härbakt fröknäcke och höstens marmelad.(v)

Boniperti Colline Novaresi 2023, Nebbiolo, Italien 167/809:-

MYTTJE

KORNOTTO 215:-

med butternut pumpa, Svedjan gårdsost, rostade pumpafrön och skummad buljong. Toppad med bakad pumpa och salvia.(v)
Mezzacorona 2021, Pinot Nero, Italien, 138/666:-

KVÄLLENS VILTDETALJ 325:-

med bränd steklök, viltsky, jordärtskockspuré och glacerade svarta vinbär.
San Polo 2018, Brunello Di Montalcino, Italien, 198/966:-

HÄLLEFLUNDRA 265:-

med skummad kräftsås, mandelpotatispuré, grön olja och tunt skivad fänkål.
Luna d'Agosto Langhe, Chardonnay, Piemonte, Italien 153/739:-

HUSMANSTORSdag

På torsdagar har vi en extra huvudrätt. Denna rätt varierar, fråga vad vi serverar just idag.



Rätterna märka med vår hållbarhetssymbol har låg klimatpåverkan, minre än 1kg CO2 enligt Martin & Serveras matkalkylator.

Önskar du specialkost? Fråga vad vi kan göra för just dig. (v) = går att få vegetarisk. Tveka inte på att fråga oss om ursprunget på kött och chark.

MANDEL

NALTA

FRITERAD LÖPELD 95:-

slungad i brynt smör, rårörda lingon.(v)
Crémant de Bourgogne 145/839:-

FRITERAD MANDELPOTATISCHIPS 105:-

smaksatta med mandels egna svampsalt,
löksmetana och karljohanolja. (v)
Crémant de Bourgogne 145/839:-

VÄSTERBOTTENKROKETTER 95:-

Toppas med örtsallad, riven Svedjanost.(v)
Alba de vetus 2023, Bodegas Vetus,
Albarinõ, Rías Baxias 161/778:-

RULLRÅN 125:-

fylld med svampkräm, toppad med
picklade kantareller och rivet torrkött(v)
Boniperti Colline Novaresi 2023, Nebbiolo,
Italien 167/809:-

SIKROM FRÅN LÖVÅNGER 145:-

med krossad mandelpotatis, friterad
grönkål och kräftsås.
Arilds Kalles Kulle 2021, Solaris,
Sverige 162/785:-

BJÖRKSIRAPSGLACERADE BETOR 125:-

med getostkräm och rostade hasselnötter(v)
Günther Steinmetz Brauneberger 2024,
Riesling, Tyskland 146/703:-

TVESÅVEL

ÖRTSLUNGADE POMMES MED SVEDJAN GÅRDSOST LITEN 35:- /STOR 55:-

GRANSKOTTSFÄRSKOST 35:-

GETOSTKRÄM 35:-

SVAMPKRÄM 25:-

LÖKSMETANA 25:-

CITRONMAJONNÄS 25:-

TJÄLKNÖL 125:-

Tunnt skivad vilt detalj med granskott,
fermenterad kålrabbi, picklad silverlök
och vispad granskottsfärskost.(v)
Mezzacorona 2021, Pinot Nero, Italien,
138/666:-

RÅBIFF PÅ ELDAT MÄRGBEN 165:-

Vilttartar serverat med en rökt
äggulekräm, rostad bovete och
picklade trattkantareller.
Rålund Exlucive Idunn Wine 2022, Blåbär,
Norsjö, Sverige 176/855:-

LÅNGBAKT VILTKIND-SOPPA 155:-

med västerbottensost klimp, bränd steklök
och granskottsfärskost.
Serveras med härbakat gratinerat bröd.
Zonnebloem Lauréat, 45% Cabernet
Sauvignon, 40% Merlot, Sydafrika 173/842:-

BLODPALT 135:-

serveras med vispat lingonsmör, rårörda
lingon och rökt sidfläsk.
Rålund Exlucive Idunn Wine 2022, Blåbär,
Norsjö, Sverige 176/855:-

SOTAD RÖDING 125:-

med rostade mandlar, citronmajonnäs och
fermenterad kålrabbi.(v)
Petit chablis, Laroche, Chardonnay,
Frankrike 177/861:-

SVAMPTOAST PÅ GAHKKU 135:-

med smörstekt svamp, svampkräm och
friterad palsternacka.
Toppas med riven Svedjanost och picklad
svamp.(v)
Boniperti Colline Novaresi 2023, Nebbiolo,
Italien 167/809:-

HONUNGSBAKAD PUMPA 125:-

med getostkräm, granatäpple och rivet
torrkött.(v)
Günther Steinmetz Brauneberger 2024,
Riesling, Tyskland 146/703:-



Rätterna märka med vår hållbarhetssymbol har
låg klimatpåverkan, minre än 1kg CO2 enligt
Martin & Serveras matkalkylator.

Önskar du specialkost? Fråga vad vi kan göra för
just dig. (v) = går att få vegetarisk.
Tveka inte på att fråga oss om ursprunget på kött
och chark.

MANDEL

KARRA



MANDELPOTATISKAKA 95:-

med varma hjortron och bryntsmör-glass.(v)
Brännlands Iscider, 5cl 120:-



RULLRÅN 95:-

fyllt med chokladganach.
Serveras med päronpure med mint, bakade
päron och syrad gräddglass.(v)
Rheingau Riesling Auslese 2023, 5cl, 110:-



BLÅBÄRS- CRÈME BRÛLÉE 95:-

med smulpajssmul och syrad gräddglass.(v)
Blue label 5 puttonyos, Royal Tokaji, 5cl
110:-

EN KULA SORBET 45:-

VÅR EGNA PRALIN 35:-

MANDELS PLOCKBRICKA 295:-

Tre sorters svensk chark, tre ostbitar
från lokalt mejeri, leksands fröknäcke,
höstens marmelad, västerbottensostkräm och
marconamandlar.



MANDELS OSTTALLRIK 165:-

Tre ostbitar från lokalt mejeri, härbakt
fröknäcke och höstens marmelad.(v)

KAFFE

Bryggkaffe 35:-

Espresso 18:-

Dubbel Espresso 36:-

Latte 49:-

Cappuccino 46:-

Americano 36:-

Macchiato 39:-

PER 4 CENTILITER

COGNAC

Grönstedts extra 232:-

Grönstedts XO 188:-

Grönstedts VSOP 120:-

WHISKEY

High coast brewery

Berg 180:-/Timmer 176:-/Hav 173:-/Älv 168:-

ROM

No.1 Caribbean Dark Spiced 76:-

No.1 Caribbean White Spiced 76:-

MANDELS DRINKAR

SVARTVINBÄRS GT 165:-

Svensk pink gin & svartvinbärstonic.

STORMIG GT 165:-

Kurjovikens stormiga gin & tonic.

SKOGBÄR FASHIONED 165:-

Whiskey, lingonlikör och blåbär.

ÄPPELPAJ 170:-

Äppellikör, sockerlag på rött äpple, kanel
& vaniljskum.

HJORTRONKUBB 170:-

Amaretto, hjortronsockerlag.

KÖRSBÄR & VANILJ 170:-

Vaniljvodka, körsbär, vaniljskum.

EPISK LINGON 175:-

Episk lingonlikör, vanilj, lingonskum.

GIN SOUR MED ÄPPLE 175:-

Äppelgin & sockerlag på grönt äpple.

FIZZY SVARTA VINBÄR 175:-

Episk svartvinbärslikör, hallonsockerlag,
svartvinbärstonic.

BJÖRNBÄR SOUR 185:-

Vodka & björnbärslikör.

ESPRESSO MARTINI 179:-

Espresso, kaffelikör, vodka, sockerlag.

KAFFE KARLSSON 160:-

Cointreau, Baileys, kaffe & grädde.

IRISH COFFEE 150:-

Whiskey, kaffe & grädde.

HJORTRON MOCKTAIL 110:-

Hjorton & vaniljskum.

LINGON MOCKTAIL 110:-

Lingon, blåbär & tonic.



Rätterna märka med vår hållbarhetssymbol har
låg klimatpåverkan, minre än 1kg CO2 enligt
Martin & Serveras matkalkylator.

Önskar du specialkost? Fråga vad vi kan göra för
just dig. (v) = går att få vegetarisk.
Tveka inte på att fråga oss om ursprunget på kött
och chark.