

MANDEL

JUST SE PASS

CHIPS 45:-

Nalta Norrland

VILTSNACKS 55:-

Nyhléns Hugosons

OSTBITEN 55:-

En ostbit från lokalt mejeri, vårt eget fröknäcke och höstens marmelad.
Rheingau Riesling Auslese 2023, 5cl, 110:-

MANDELS PLOCKBRICKA, LITEN 155:-/STOR 255:-

Liten: Två sorters svensk chark, en ostbit från lokalt mejeri, vårt eget fröknäcke och höstens marmelad.

Stor: Tre sorters svensk chark, två olika ostbitar från lokalt mejeri, vårt eget fröknäcke, höstens marmelad, marconamandlar och kvällens plock.
Valpolicella Classico 2023, Corvina, Corvinone, Italien, 186/744:-

NALTA

OSTPANNA 155:-

Ost lagrad i granbark från Jurss mejeri, levainbröd från eget bageri och picklade granskott.

Mandrarossa Cavadiserpe 2019, Merlot, Alicante Bouschet, Italien, 149/596:-

GAHKKU BIANCO 145:-

Samiskt glödbakat bröd, sikrom från Lövånger, schalottenlök, citronsmetana och västerbottensost.

Kein Name Rheinhessen Trocken 2024, Riesling, Tyskland 125/500:-

KROKETTERNA 75:-

Västerbottensostkroketter med chilimajonnäs och Svedjan gårdsost.
Champagne Deutz, Brut Classic, 172/998:-

SKOGSSOPPAN 145:-

Lingongravad ren, saltbakad kålrot, renbuljong, picklad lök och stekta kantareller.
Marqués de Vitoria Reserva 2018, Rioja, Spanien, 145/580:-

GULA ÄRTAN 95:-

Hummus på svenska Vreta gulärt med chimmichurri och levainbröd från eget bageri.
Walnut collectables 2023, Sauvignon Blanc, Nya Zeeland, 182/756:-

ABBARN 125:-

Panerad och friterad abborre, jalapeñomajonnäs, picklad rödkål, päronsalsa och Svedjan gårdsost.
Alba de vetus 2023, Bodegas Vetus, Albarinõ, Rías Baxias, 165/660:-

FÖRHOJT

CHAMPAGNE 172:-

Deutz, Brut Classic

RIESLING 125:-

Kein Name Rheinhessen Trocken 2024, Riesling, Tyskland

LAGER 95:-

The Wood Hotel Lager, 33 cl

ÄPPELPAJ 175:-

Äppellikör, sockerlag på rött äpple & vaniljskum.

SVARTVINBÄRS GT 165:-

Svensk gin och ekologisk svartvinbärs- tonic.

HJORTRON MOCKTAIL 110:-

Alkoholfri.

SOMMELIER BLOMMA 79:-

Alkoholfri.



Rätterna märka med vår hållbarhetssymbol har låg klimatpåverkan, minre än 1kg CO₂ enligt WWF:s matkalkylator.

Önskar du specialkost? Fråga vad vi kan göra för just dig.

MANDEL

SE PASS

BETAN 125:-

Betor med getostkräm från Skärvången, hasselnötssmör, rostade hasselnötter och husets honung.

Walnut collectables 2023, Sauvignon Blanc, Nya Zeeland, 182/756:-

RÅBIFFEN HALV 175/HEL MED POMMES 235:-

Lättgravad råbiff på hängmörad ko från Laukergården med svampmajonnäs, gravad och rökt äggula, picklad höstsvamp och jordärtskockschips.

Mandrarossa Cavadiserpe 2019, Merlot, Alicante Bouschet, Italien, 149/596:-

GURPI TOASTEN 195:-

Traditionell samisk delikatess, lökmarmelad med vindeln-rökt sidfläsk, tryffelfärskost, bageriets grillade levain och Svedjan gårdsost.

Cascina Valle Asinari 2022, Barbera d'Asti, Italien, 189/756:-

TORSKEN 195:-

Torskrygg med blomkålspuré, havskräftskum och picklad höstsvamp.

Robert Mondavi Vint 2023, Chardonnay, USA, 149/596:-

TVESÅVEL

ÖRTSLUNGADE POMMES MED SVEDJAN GÅRDSOST 55:-

PUMPAPURÉ 45:-

BLOMKÅLSPURÉ 45:-

JALAPEÑOMAJONNÄS 25:-

SVAMPMAJONNÄS 25:-

CHILIMAJONNÄS 25:-

PALTSCHWIMMEN 175:-

Smörstekt svampfylld palt, kål och svampbuljong, picklad kålrabbi, friterad grönkål och brynt kantarellsmör.

Fabien Duveau 2022, Les Menais, Cabernet Franc, Frankrike, 179/716:-

VILDANDEN 175:-

Pumpapuré, blåbärssky på vin från Rålund, picklad pumpa och friterad salvia.

Valpolicella Classico 2023, Corvina, Corvinone, Italien, 186/744:-

KVÄLLENS VILTDETALJ 225:-

Jordärtskockspuré, bakad spetskål, sås på getmese från Skärvången och torkade lingon.

Château de Barbe Blance Rouge 2020, Frankrike 198/792:-

RÅDVILL

KOCKENS UTVALDA, 4-RÄTTER 445:-

Svårt att välja? Låt oss välja ut våra favoriter och servera till hela sällskapet.

Vinpaket till Kockens utvalda, tre anpassade enheter, 425:-/person



Rätterna märka med vår hållbarhetssymbol har låg klimatpåverkan, minre än 1kg CO₂ enligt WWF:s matkalkylator.

Önskar du specialkost? Fråga vad vi kan göra för just dig.

MANDEL

KARRA

CRÈME BRÛLÉE 105:-

Kaffeglass, hasselnötspralin och vispad chokladganache.

Bacalhoa, Moscatelde Setubal, Portugal, 5cl, 110:-

SNOTTREN 110:-

Kolamousse, havtornssoppa, hjortronsorbet, hasselnötsbrownie och tonka maräng.

Blue label 5 puttonyos, Royal Tokaji 2017, Ungern, 5cl, 110-

HÖSTÄPPLE 110:-

Äppelsorbet, äppelkompott, yoghurtiskum och kardemumma mazarin.

Brännlands Iscider, 5cl, 120:-

OSTBITEN 55:-

En ostbit från lokalt mejeri, vårt eget fröknäcke och höstens marmelad.

EN KULA SORBET 45:-

VÅR EGNA PRALIN 35:-

KAFFE

Bryggkaffe 35:-

Espresso 18:-

Dubbel Espresso 36:-

Latte 49:-

Cappuccino 46:-

Americano 36:-

Macchiato 39:-

PER 4 CENTILITER

COGNAC

Grönstedts extra 240:-

Grönstedts XO 170:-

Grönstedts VSOP 150:-

WHISKEY

High coast brewery

Berg/Timmer/Hav/Älv 220:-

ROM

No.1 Caribbean Dark Spiced 95:-

No.1 Caribbean White Spiced 95:-

MANDELS DRINKAR

SVARTVINBÄRS GT 165:-

Svartvinbärsgin & svartvinbärstonic.

STORMIG GT 165:-

Kurjovikens stormiga gin & tonic.

BLÅBÄR 170:-

Blåbärsvodka, blåbärsockerlag, vanilj & blåbärsskum.

ÄPPELPAJ 170:-

Äppellikör, sockerlag på rött äpple & vaniljskum.

SKOGSGULD 180:-

Vodka, hjortronlikör, hjortronsirap & vaniljskum.

HETA MARGARETA 180:-

Tequila, cointreau, chili & päron.

PUMPKIN SPICE 175:-

Vodka, kaffelikör & grädde.

GIN SOUR MED ÄPPLE 185:-

Äppelgin, äppellikör & sockerlag på rött äpple.

BJÖRNBÄR SOUR 185:-

Vodka & björnbärslikör.

KAFFE KARLSSON 160:-

Cointreau, Baileys, kaffe & grädde.

IRISH COFFEE 150:-

Whiskey, kaffe & grädde.



Rätterna märka med vår hållbarhetssymbol har låg klimatpåverkan, minre än 1kg CO₂ enligt WWF:s matkalkylator.

Önskar du specialkost? Fråga vad vi kan göra för just dig.