

MANDEL

CHAMPAGNE 172:-

Deutz, Brut Classic

CAVA 109:-

Mont marçal Cava Brut Reserva Organic

LAGER 95:-

The Wood Hotel Lager, 33 cl

SOMMELIER SKOG 79:-

Alkoholfri

ROSTADE MANDLAR 45:-

Marcona mandlar

CHIPS 45:-

Nalta Norrland

VILTSNACKS 55:-

Nyhléns Hugosons

KARRA

RIS À LA MALTA 95:-

Ris à la malta mousse med saftsoppa på skogens bär, kanderade mandlar och saffranssmul.

Brännlands Ember Äppelglögg, 5cl 120:-

MANDELKAKA 105:-

Mandelkaka, lättvispad grädde, skogens bär och friterad riven kaffeost.

Blue label 5 puttonyos, Royal Tokaji, 5cl 110:-

CHOKLADTERRIN 85:-

Chokladterinn med semifreddo på tranbär, fuellitine på choklad och chili.

Brännlands Iscider, 5cl 120:-

OSTBITEN 55:-

Dagens ostbit och honungskaka från Storklinten.

Rheingau Riesling Auslese 2023, 5cl 110-

JULAVSMAKNINGSMENY

SVÅRT ATT VÄLJA?

ELLER SUGEN PÅ JUL-MAT?

VI SERVERAR EN

JULAVSMAKNINGSMENY PÅ

FEM ELLER NIO RÄTTER.

HÖR MED DIN SERVITRIS FÖR

MER INFORMATION.



På Mandel brinner vi för säsongsbetonade rätter av lokala råvaror. Upplev Norra Sveriges unika smaker hos oss!

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

MANDEL

KÄK

SURDEGSSNACKSEN 45:-

Friterad surdeg med koriander och jalapeñoskräm.

Champagne Deutz, Brut Classic 172/998:-

JANSSONS FRESTELSE - KROKETTERNA 75:-

Serveras med kryddostkräm.

Mezzacorona 2021, Pinot Nero, Italien 135/540:-

TRYFFELBRYSSELN 75:-

Friterad brysselkål, tryffelmajonnäs och Svedjan Gårdsost.

Rålund K4 Idunn Wine 2022, Krusbär, Norsjö, Sverige 135/540:-

OSTBITEN 55:-

Dagens ostbit och honungskaka från Storklinten.

Rheingau Riesling Auslese 2023, 5cl 110:-

PLOCKBRICKAN LITEN 155:-/STOR 255:-

Variation av chark, ost och annat snacks

Gonzalez Byass Fino, 5cl 65:-

Elite Hotels Champagne Deutz, Brut classic 172/998:-

ROMEN 105:-

Västerbottensostkräm, forellrom, krämigt ägg, granskottsolja och bröd från vårt eget bageri.

Champagne Deutz, Brut Classic 172/998:-

RÅBIFFEN HALV 175:-/HEL MED POMMES 225:-

Lättgravad råbiff på hängmörad ko från Laukergården, picklad beta, äggulakräm med västerbottensost, picklad svamp från Fungi nord i Piteå och friterad beta.

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

GOFFIGA BETAN 125:-

Saltbakade och lingonglaserade betor, friterat ägg, rostade mandlar och dragonkräm.

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

RENEN 145:-

Gahkku med rökt renhjarta, rivet torrkött, västerbottensostkräm, lingon och picklade granskott.

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

PALTSCHWIMMEN 185:-

Smörstekt svampfylld palt, sirapsinkokt Vindelnrökt sidfläsk, lingonkräm, friterad renlav och grillat örtsmör.

Marqués de Vitoria Reserva 2018, Rioja, Spanien, 145/580:-

BOGFLÄSKE 225:-

Portvinsglacerad fläskside och korv på utegris från Järvtjärn med långkål, senap och mandelpotatispuré.

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



I den övre halvan hittar du våra mindre rätter och i den undre hittar du våra större rätter. Är dem små får man ta två!

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