

MANDEL

FÖRHOJT

CHAMPAGNE 175:-

Deutz, Brut Classic

SOMMARENS MUST-HAVE: KALLT RÖTT VIN.

Pardusco, Alvarelhão, Pedral, Cainho, Vinho Verde 123/588:-

LAGER 95:-

The Wood Hotel Lager, 33 cl

VILDA HJORTRON 170:-

Hjortron likör, smultronsockerlag & vaniljskum.

RABARBER GT 165:-

Svensk pink gin och ekologisk rabarber tonic.

JORDGUBBSDRINK 110:-

Alkoholfri.

VITAVINBÄRSMOUSERANDE 33CL 79:-

Alkoholfri.

MYTTJE



GÖS 345:-

med örtslungad mandelpotatis, souterad kål, ramslöksolja och vitvinsås.

Bourgogne Reservé Nuiton-Beaunoy 2022, Frankrike, Chardonnay 164/795:-

RYGGBIFF 425:-

med örtslungad mandelpotatis, honungsglaserade rädisor, sparris och kryddsmör.

Zonnebloem Lauréat, 45% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, Sydafrika, 173/842:-

LÖPELDSBURGARE 249:-

med Mandels egna bröd, syrad kål, biffotomat, sallad och svartvinbärsbladsmajonnäs. (v)

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

DELAD GLÄDJE ÄR DUBBEL GLÄDJE.

En perfekt middag för två består av 5-6 nalta på två serveringar följt av varsinn karra.

Önskar du en effektiv middag rekommenderar vi en natla, en myttje och en karra.

GRILLKÖKET

Håller öppet onsdagar, fredagar & lördagar mellan 18.00 - 23.00. Se separat meny.

Gäller mellan 22a Juni-14e Augusti.

KARRA



JORDGUBBSTÅRTA 89:-

Mandelkaka med svenska myntamarinerade jordgubbar, grädde och vaniljkräm. (v)

Pineto Brachetto d'Acqui, 5cl 110:-



RABARBER 99:-

Inkokta rabarber med havreflarn och brieostkräm. (v)

Brännlands Iscider, 5cl 120:-



RULLRÅN 115:-

Rullrån med chokladganach, getmesekolasås och ängsyraglass. (v)

Alasia, Mocato d'asti 5cl 120:-



VÅR EGNA PRALIN 35:- (V)

KVÄLLENS KALLSKURNA FÖR TVÅ 135:-

Tre sorters lokal chark, serveras med vårt eget fröknäcke.

Boniperti Colline Novaresi 2023, Nebbiolo, Italien 179/809:-

KVÄLLENS OSTAR FÖR TVÅ 165:-

Tre sorters lokala ostar, serveras med vår egen marmelad. (v)

Granello 2020, 5cl 110:-

KAFFE

Bryggkaffe 35:-

Dubbel Espresso 36:-

Latte 49:-

Cappuccino 46:-



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



CITRONGRAVAD ABBORRE 155:-

med jalapeño & koriandermajonnäs, hyvlad jalapeño och friterat abborsskinn.

Barbadillo Ás de mirabrás 2023, Palomino Fino, Spanien, 153/739:-



SIKLÖJA FRÅN KALIX 125:-

Boquerones med picklad rabarber, granskottssaioli och riven gärdaost. Serveras i hjärtsallad.

Kein Name Trocken 2024, Riesling, Rheinhessen, Tyskland 126/607:-



MATJESILLTOAST 135:-

med kavring, schalottenlökskräm och dillpicklad gurka. (v)

Arilds Kalles Kulle 2021, Solaris, Sverige 161/782:-

PÖLSATERINNE 125:-

med potatisbröd, rabarberchutney, svartvinbärsbladsmajonnäs & sallad. (v)

Zonnebloem Lauréat, 45% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, Sydafrika, 173/842:-



RULLRÅN 119:-

med citronkräm, sikrom från Lövvånger & dill. (v)

Rålund Exlucive Idunn Wine 2022, Blåbär, Norsjö, Sverige 176/855:-

TVESOVEL

GRANSKOTTSAIOLI 25:-

SVARTVINBÄRSBLADSMAJONNÄS 25:-

JALAPEÑO & KORIANDER MAJONNÄS 25:-

GÄRDAOSTKRÄM 35:-

SLUNGAD MANDELPOTATIS 45:-

LITEN POMMES 25:-

STOR POMMES 45:-

SOUTERADE GRÖNSAKER 45:-

STEKT VITLÖKSBRÖD 65:-

RULLAD RÅBIFF 155:-

Tunt skivat nötinanlår från Voullerim fylld rostadlöckräm. Toppas med sikrom från Lövvånger, brödc crunch & lökglaze.

Marqués de Vitoria Reserva 2018, Rioja, Spanien, 138/666:-

GAHKKU 145:-

med vedrökt svensk karré, rabarberchutney, grönkål & picklade tomater. (v)

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



FORELLROM 149:-

serveras med Gädda-ostkräm, krämit ägg, citrontångpärlor, ramslöksolja & stekt bröd. (v)

Crémant de Bourgogne, Chardonnay, Pinot Noir, Aligoté 145/839:-



KNIPPMORÖTTER 99:-

med getostkräm på ost från Skärvången, björk-vinägrett med husets honung & friterad surkål. (v)

Petit chablis, Laroche, 100% Chardonnay, Frankrike 177/861:-



SPETSKÅL 109:-

med örtyoghurtkräm, gravad citron & friterad surkål. (v)

Kein Name Trocken 2024, Riesling, Rheinhessen, Tyskland 126/607:-



MOULES 135:-

med sås gjord på lokal öl, ramslöksolja & granskottssaioli.

Serveras med örtstekt surdegsbröd. Alba de vetus 2023, Bodegas Vetus, Albarinõ, Rías Baxias 161/778:-



OSTRON 45:-

med enrisvinägrett, picklat äpple & friterad dill.

Eller med schalottenlöksvinägrett. Eller naturell.

Du får välja!

Crémant de Bourgogne, Chardonnay, Pinot Noir, Aligoté 145/839:-



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



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.