

MANDEL

Alla rätter serveras i halvportion. Vi rekommenderar 2-3 rätter per person. Önskar du specialkost eller vill veta mer om våra vegetariska alternativ? Fråga vad vi kan göra för just dig.

SARVEN BORTI NORR 40G 225:-

Råbiff på Sarv, rökt Svedjankräm, saltbakad och picklad gulbeta, chorizo och pankokrisp.

Markus Molitor, Haus klosterberg

Pinot Noir, 2018, Tyskland 155:-

Hop on Ipa 33cl 129:-

DJÄDDERN 165:-

Gädda, rostade nötter och fröer, anchochili- och chipotlesalsa, limemajonnäs och koriander från Burträsk.

Château Bonnet Réserve, Sauvignon

Blanc, Sémillon, Frankrike 128:-

How to just pick one pils, 44cl 125:-

FANGSTA DERI TJÖRMSCHKALLN 265:-

Rimrad fjällröding, potatisterrin, saltbakad och picklad gulbeta, brynt smörslungad

savoykål, grillat dillsmör och ärtskottsskum.

Bourgogne Côte d'Or Chardonnay,

2020, Frankrike 136:-

How to just pick one pils, 44cl 125:-

SCHWARTROT N 275:-

Sikrom från Lövånger, sotad svartrot, brynt smör- hollandaise, saltrostade mandlar, granskottsolja och citrontångpärlor.

Laroche, Chardonnay Réserve 2021

Frankrike 146:-

How to just pick one pils, 44cl 125:-

PALTSCHWIMEN 185:-

Mandels palt, lingonkräm, krispig renlav, brynt smör och sirapskott rökt sidfläsk från Burträsk.

Fabien Duveau Saumur,

Cabernet Franc 2021, Frankrike 142:-

How to highlight, IPA 33cl 110:-

PÖLSAN 165:-

Pölsakrokett, lökmarmelad med rökt sidfläsk från Burträsk, Västerbottenost-kräm, riven Svedjan Gårdsost och picklad beta.

Fabien Duveau Saumur,

Cabernet Franc 2021, Frankrike 142:-

The Wood Hotel lager 85:-

GAHKKUN 250:-

Samiskt glödbakat bröd med rökt renhjärta, pepparrotsmajonnäs, torrkött, riven Svedjan Ost och enskottsolja.

Brunello di Montalcino, 2018, Sangiovese

Grosso, Italien 166:-

Hop on Ipa 33cl 129:-

HÄ WAR DE WÄRSCHTE 195:-

Mandels blodpudding gjord på ren, glaserad svartrot med messmör, brynt smörpulver, torrkött och fermenterade lingon.

Montes Alpha,

Cabernet Sauvignon 2016, Chile 141:-

How to highlight, IPA 33cl 110:-

STORMIRAFANGSTN 285:-

Svensk dovhjort, rösti, viltsky, morot, broccoli och saltbakade betor.

Brunello di Montalcino, 2018,

Sangiovese Grosso, Italien 166:-

How to highlight IPA, 33cl 110:-

FLÄSKE BORTI JÄRV TJÄRN 270:-

Fläksida med rotsellerikräm, picklade äpplen, krispig fläsksvål, fermenterad och rostad brysselkål, sotad picklad lök och kryddig fläsksky.

Fabien Duveau Saumur,

Cabernet Franc 2021, Frankrike 142:-

How to start a fire, Pale ale, 33cl 110:-

MANDEL

KARRA

KAFFIKALAS 120:-

Kaffemousse, kaffeglass, chokladkräm, svartvinbärscurd och browniesmul.

Tokaij Blue Label, 5 puttoynos, 5cl 110:-

HAD DU HORT NA BETTER VE SNÄTTREN? 120:-

Kanelkaka, kanderade mandlar, myltade hjortron, Karljohanssvampssnö, honungsglass och maskrossirap.

Granello, 5cl 110:-

KAKURN VE ÄPPLE 120:-

Mandel's mandelkaka, äppelkompott med älgört och Calvados, brynt smörkräm, mandelsmul och vaniljsås.

Granello, 5cl 110:-

SÅVEL

RÖKTA MANDLAR 45:-

MANDELS CHIPS MED DIPP 55:-

KROKETTEN 80:-

Västerbottensostkrosett med chilimajonnäs

CHARKEN 145:-

Norrländsk chark, fråga vad vi erbjuder just idag.

Serveras med grillat bröd, vårt eget rågknäcke och Svedjankräm.

OSTBITEN 55:-

Fråga vad vi erbjuder just idag.
Serveras med vårt eget fröknäcke och säsongens marmelad.

MANDELBAREN

Baren håller öppet samma dagar som restaurangen från kl.16.
Njut av gott i glaset och något från vår snacksmeny.