

MANDEL

Alla rätter serveras i halvportion och går att få vegetariska.
Vi rekommenderar 2-3 rätter per person.
Önskar du specialkost? Fråga vad vi kan göra för just dig.



RÅBIFFEN	225-	KANTARELLMACKAN	245-
Råbiff på hängmörad och lättgravad ko från Laukergården, Västerbottens-ostkräm, picklad jordärtskocka, kantareller, friterad beta och äggulakräm.		Kantarelltoast på grillat Levainbröd, smörstekta kantareller, krispigt norrländskt fläsk, dijonkräm och lökmarmelad.	
<i>Columbia Crest Grand Estates</i>		<i>Brunello di Montalcino, Sangiovese Grosso 2018, Italien</i>	198-
<i>Merlot 2020, USA</i>	189-	<i>Hop on IPA 6,5% 33cl,</i>	
<i>Svanskele 6,0 % 33cl,</i>		<i>Skellefteåbryggeri</i>	129-
<i>Westerbottens bryggeri</i>	125-		
PUMPAN	165-	GAHKKUN	195-
Tunt skivad pumpa, rostade hasselnötter, havtorn, brynt salviasmör och rökt majonnäs.		Samiskt glödbakat bröd med Vreta gulärtskräm, variation på höstens skörd och björkolja.	
<i>Bourgogne Côte d'Or Chardonnay 2020, Frankrike</i>	162-	<i>Georg Müller Riesling Trocken 2022, Tyskland</i>	155-
<i>The Wood Hotel Lager 4,7% 33 cl, Skellefteåbryggeri</i>	95-	<i>Rovögen, 5%, 33cl,</i>	
		<i>Westerbottens Bryggeri</i>	125-
FISKELYCKAN	185-	PALTSCHWIMEN	195-
Lättgravad gös, picklade tomater, ekfatslagrad chilisås, grön chili, rostade mandlar och koriander från Burträsk.		Stekt palt, smörstekt höstäpple och kantareller, rimmat fläsk, rårörda lingon och brynt hasselnötssmör.	
<i>Erdner Treppchen, Riesling Kabinett 2022, Tyskland</i>	145-	<i>Rålund Exclusive, lokalproducerat blåbärsvin, Sverige</i>	176-
<i>Sisskals lager 4,8% 33cl,</i>		<i>This is how to start a fire, IP</i>	
<i>Vindälvens bryggeri</i>	98-	<i>5,2% 33cl</i>	110-
TORSKEN	265-	SKOGSFÅNGSTEN	295-
Rimmad torsk, fänkålskornotto, karamelliserad lök och morot.		Grillat svenskt rådjur, kantarellskum, aroniabär, granskottspicklad rotselleri, jordärtskockschips och viltsky.	
<i>Bourgogne Côte d'Or Chardonnay 2020, Frankrike</i>	162-	<i>Woodbridge by Robert Mondavi Zinfandel 2019, USA</i>	175-
<i>This is how to highlight IPA</i>		<i>This is how to highlight IPA 5,9%</i>	
<i>5,9% 33cl</i>	110-	<i>33cl</i>	110-

KARRA

BLÅBÄRSSKOGEN 130-

Fattiga riddare med Mandels egen brioche, blåbärsglass och blåbärskompott.

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

BARNDOMSMINNEN 130-

Nyponsoppa, vaniljglass, Mandels egna mandelbiskvier och nyponkräm.

Granello, Italien, 5cl 110-

KOLAÄPPLEN 130-

Äppelkaka, kardemummaglass, salt kolasås och äppelkompott.

Grönstedts extra konjak, 4cl, 240-

SÅVEL

RÖKTA MANDLAR 45-

MANDELS CHIPS MED DIPP 120-

Rotsakschips med gravad ren, pepparrotskräm och picklade senapsfrön.

MÄRGBEN AV VILT 95-

Rökta mörghänt av vilt, grillat bröd, picklade senapsfrön och citronsnö.

KROKETTER 125-

Västerbottensost- och potatiskroketter med sikrom från Lövånger och grillad citronsmetana.

CHARKEN 145-

Norrländsk chark, serveras med grillat bröd och VB-kräm.

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 såvelmeny.