

# MANDEL

Baren håller öppet samma dagar som restaurangen från kl.16.

Njut av gott i glaset och något från vår såvelmeny.

Önskar du specialkost? Vi föreslår gärna alternativ för dig

## FÖRHOJT

Champagne Deutz, Brut Classic	172-
Ruida Domo, Cava Brut Natur	125-
George Müller Riesling Trocken 2022, Tyskl.	155-
The Wood Hotel Lager, 33 cl	95-
How to dig Northern Gold, fatöl 40cl	110-
Kummin & tranbär	155-
GT	165-
Kvällens Mocktail, 0% alk.	110-
Sommelier Skog, 0% alk.	79-

## JUST SE PASS

ROSTADE SALTA MARCONAMANDLAR 45-  
CHIPS FRÅN NALTA NORRLAND 45-  
VILTSNACKS FRÅN NYHLÈNS HUGOSONS 55-

### OSTBITEN 55-

Dagens ostbit från Svedjan, fröknäcke  
och säsongens marmelad

*Rheingau Riesling Auslese 2023, 5cl 110-*

### MANDELS PLOCKBRICKA 155/255-

Variation av chark, ost och annat snacks  
Gott med ett glas sherry!

*Gonzalez Byass 65/glas 310/375ml*  
*Darno Chianti 2022, Sangiovese, Canaiolo*  
*165/660-*

## NALTA

### PÖLSAN 125-

Pölsakrokett, lökmarmelad med Vindelnrökt skinka, picklad beta och västerbottensostkräm

*George Müller Riesling Trocken 2022, Tyskland 155/620-*

### TRYFFELBRYSSEL 75-

Friterad brysselkål, tryffelmajonnäs och Svedjan Gårdsost  
*Walnut Collectables 2023, Sauvignon Blanc, Nya Zeeland 182/756-*

### CHIPS OCH DIPP 135-

Mandelpärenchips, sikrom från Lövånger och dillsmetana 135-

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

## SE PASS

### RÅBIFFEN HALV 195-/HEL MED POMMES 275-

Råbiff på hängmörad och lättgravad ko från Laukergården, senapskräm, picklad silverlök, hasselnötter, friterad schalottenlök och Svedjan Gårdsost  
*Earthgarden Pinot Noir, 2020 Nya Zeeland 185/740-*

### GOFFIGA BETAN 125-

Saltbakade och lingonglaserade betor, krispig grönkål, picklad lök, sojarostade mandlar och dragonmajonnäs

*Rålund Exclusive Idunn Wine, blåbär, Norsjö, Sverige 176/704-*

### RENNEN 165-

Krispig renblodpudding med syrad grädde, brynt smör, rökt sidfläsk, hasselnötter och lingon

*Woodbridge by Robert Mondavi Zinfandel, 2019 USA 175/699-*

### PALTSCHWIMMEN 185-

Smörstekt palt, sirapsinkokt Vindelnrökt sidfläsk, lingonkräm, renlav och grillat örtsmör

*Columbia Crest Grand est Merlot 2020, USA 189/756-*

### GAHKKUN 165-

Samiskt glödbakat bröd, friterad Vreta gulärtsbiff, gulärtskräm, picklad rödkål, myntayoghurt och gremolata

*Bourgogne Reservé Nuiton-Beaunoy Chardonnay, 2020 Frankrike 162/650-*

Eller samiskt glödbakat bröd, Kovas från Laukergården, pepparrotsmajonnäs, picklad silverlök, friterad kål och rårörda lingon

*Fabien Duveau Saumur, Cabernet Franc, 2021 Frankrike 152/608-*

### LAMMET 165-

Norrländskt lamm, bakade morötter, myntayoghurt, Marconamandlar, mangold och lammsky  
*Darno Chianti 2022, Sangiovese, Canaiolo, Italien, 165/660-*

### TORSKEN 235-

Rimmad torsk, sotad broccoli, potatisterrin, friterade blåmusslor och blåmusselsås  
*Bourgogne Reservé Nuiton-Beaunoy Chardonnay, 2020 Frankrike 162/650-*

### JAKTTROFÉN 255-

Kvällens vilt detalj, rotselleripuré, enbärsgräddsås, sotad svartrot och jordärtskockschips

*Brunello di Montalcino, Sangiovese Grosso, 2018, Italien 198/966-*

## KARRA

### LIVETS GULD 125-

Crème brûlée, hjortronkompott och hjortronsorbet  
*Blue label 5 puttonyos, Royal Tokaji 2017, Ungern, 5cl 110-*

### KAFFIKALAS 125-

Mörk choklad- och kaffemousse, kaffeglass, björnbärskräm och chokladsmul  
*Bacalhoa, Moscatelde Setubal, Portugal 5cl 110-*

### PIRUM PARUM 125-

Päronglass, fänkålmunk, granskottsinkokta päron, timutpeppar och rostat bovete  
*Brännlands Iscider, 5cl 120-*

### OSTBITEN 55-

Dagens ostbit från Svedjan Ost, fröknäcke och säsongens marmelad  
*Rheingau Riesling Auslese 2023, 5cl 110-*

## TVESÅVEL

Pommes med brynt smör	45-
Rotselleripuré	45-
Morotspuré	45-
Rostade morötter & broccoli, varma	45-
Picklad lök	35-
Tryffelmajonnäs	25-
Chilimajonnäs	25-
Pepparrotsmajonnäs	25-