

# MANDEL

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

Njut av gott i glaset och något från vår såvelmeny.

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

## FÖRHOJT

Champagne Deutz, Brut Classic	172-
Ruida Domo, Cava Brut Natur	125-
Georg Müller Riesling Trocken 2022, Tyskland	155-
The Wood Hotel Lager, 33 cl	95-
Björnbär sour	185-
GT Gurka med Kurjovikens Stormiga	165-
Vargtass med gul snö, lingon och saffransskum	170-
Vargtass, 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-*

KVÄLLENS PLOCKBRICKA 255-

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

*Gonzalez Byass Fino/Amontillado/Oloroso  
65/glas 310/375ml*

## NALTA

Mandelpären- och Västerbottenostkroket med chilimajonnäs 85-

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

Svedjan Gårdsost, norrländsk chark, fröknäckebröd, grillat bröd och  
säsongens marmelad 155-

*Darno Chianti Sangiovese, Canaiolo Italien 2022 165/660-*

Friterad brysselkål, tryffelmajonnäs och Svedjan Gårdsost 75-

*Darno Chianti Sangiovese, Canaiolo Italien 2022 165/660-*

Mandelpärenchips, sikrom från Lövånger och dillsmetana 125-

*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, Västerbottensostkräm, picklad jordärtskocka, friterad beta, svamp från Fungi i Norr och äggulakräm.  
*Columbia Crest Grand Estates Merlot 2020, USA 189/756-*

### GOFFIGA BETAN 125-

Saltbakade och lingonglaserade betor, friterat ägg, sojarostade mandlar och dragonkräm  
*Earthgarden Pinot Noir, 2020 Nya Zeeland 185/740-*

### 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, Vreta gulärtskräm, syrad kål 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 195-

Grillat norrländskt lamm, variation på kål och kryddig lammsky  
*Brunello di Montalcino, Sangiovese Grosso, 2018 Italien 198/792-*

### TORSKEN 245-

Ugnsbakad torsk, rostad mandelsås, mandelpotatispuré, saltbakad och rökt kålrot rostade mandlar och sikrom från Lövånger  
*Bourgogne Reservé Nuiton-Beaunoy Chardonnay, 2020 Frankrike 162/650-*

### JAKTTROFÉN 255-

Kvällens vilt detalj med jordärtskockspuré, jordärtskockschips, granskottspicklad rotselleri och viltsky på Rålunds blåbärsvin  
*Woodbridge by Robert Mondavi Zinfandel, 2019 USA 175/699-*

## KARRA

### LIVETS GULD 125-

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

### KAFFIKALAS 125-

Mörk choklad- och kaffemousse, kaffeglass, björnbärskräm och chokladsmul  
*Granello, Italien, 5cl 110-*

### BARNDOMSMINNEN 125-

Varm nyponsoppa med vaniljglass, mandelbiskvier och nyponkräm  
*Brännlands Iscider, 5cl 120-*

## TVESOVEL

Pommes med Svedjan Ost	45-
Mandelpotatispuré	45-
Jordärtskockspuré	45-
Säsongens grönsaker ugnsbakade	45-
picklade i burk	35-
Tryffelmajonnäs	25-
Chilimajonnäs	25-
Dragonmajonnäs	25-

Mandels egna **PRALIN 30-** Mandels **SORBET 55-**