

Varmrätter



LuftaBurgare 199:-

högrevbburgare m. rökt sidfläsk från Edgården, honungspicklad rödlök, rökgig BBQ salsa & västerbottensost i brioche bröd.
Serveras med steakhouse fries & dipp samt coleslaw.

Svedjanburgare 199:-

grillost från Svedjan, honungspicklad rödlök, rökgig BBQ salsa & Västerbottensost i brioche bröd.
Serveras med steakhouse fries, dipp & coleslaw

Smashburgare #2 179:-

m. cheddarost, bacon, karamelliserad lök, tomat, romansallad, samt tryffelmajonäs.
Serveras m. steakhouse fries, dipp, coleslaw

Kikärtsburgare 179:-

hemlagad burgare på kikärtor m. cheddarost, karamelliserad lök, tomat, romansallad samt tryffelmajonäs.
Serveras med steakhouse fries, dipp & coleslaw

Bulgursallad 149:-

m. lök, tomat, olivolja, citron
sparris & grillost från Svedjan.

Röding 349:-

rödingfilé m. rödingschips,
krämig potatis & stenbitsrom

Tomek 145:-

prisbelönad, lokalproducerad,
korv från Edgården m. hemlagad
potatismos & senapskräm.
Serveras m. coleslaw, surkål &
bostongurka

Pasta Carbonära 189:-

tagliatelle m. sidfläsk från Edgården,
lök, grädde & västerbottensost

Pasta Funghi 179:-

tagliatelle m. ostronskivling &
champinjoner i en krämig
västerbottensotsås, tomat & rucolla

Oxfilé 349:-

serveras m. bearnaisesås, rödvinsås,
sparris, grillad tomat &
steakhouse fries.

Palt 119:-

klassisk pitepalt, serveras m. sidfläsk
från Edgården, brynt smör,
Västerbottensost, rårörda lingon
& grönkålschips.
Vegetariskt alternativ finns.
Extra palt + 35:-

MENY



FÖRRÄTTER

Grillad Sparris 89:-
m. Västerbottensost & citron

Bruschetta 79:-
surdegsbröd m. tomat & basilika

Toast Skagen 99:-
Skagenröra med smörstekt toast

Sillbricka 99:-
tre sorters sill m. potatis & bröd.

PIZZA

Lufta Special 179:-
Oxfilé, champinoner, Västerbottensost,
rödlök och tomat.
Toppas med bearnaisesås och ruccola

Burrata 159:-
Tomatsås, ost, burrata och basilika

Chévre 169:-
Chévre, hjortronsås och rostade valnötter.
Toppas med honung och mynta

Vesuvio/Cappricciosa 145:-
Ost och skinka / ost, skinka och champinjoner

BARNMENY

Hamburgare 79:-
m. bröd, pommes & hamburgerdressing

Pannkakor 79:-
m. glass & sylt

Pasta 79:-
tagliatelle, gräddig sås m. skinka & lök

Vesuvio 79:-
pizza m. skinka & ost.

DESSERT

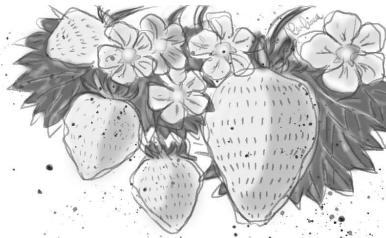
Chokladälskaren 79:-
kladdkaka m grädde, bär & chokladsås

Banana split 79:-
tre sorters glass, banan, grädde & chokladsås

Glass m. Västerbottensost 79:-
vaniljglass m. varm hjortronsås & Västerbottensost

Svensk sommar 79:-
vaniljglass m. jordgubbar & grädde

DRYCK



VIN

Husets 74/299:-

Arilds Hipster 439:-

Muscaris/Skåne, Sverige

Doften tar fantasin till en botanisk trädgård full av bergamott, fläder & apelsinblom som omfamnas av persika & en massa krusbär. Ett vin som bjuder på en massa freshour & en hög syra som kittlar härligt på tungan. Drickes till grillad sparris & röding.

Avondale Anima 529:-

Chenin Blanc/Paarl, Sydafrika

Vinet har en härlig doft av melon, ananas, honung & citronskal. I smaken kommer doftens drag tillbaka & här finns flera toner såsom persika, krusbär & en fin mineralitet. Det här är ett smakrikt vin med mogna, gula nyanser. Passar till nästan hela menyn, ett perfekt allround vin.

Casa Balaguer Tragolargo Orange 499:-

Muscat, Malvasia /Alicante, Spanien

En gyllene gul färg & komplex & fruktig doft av färskta, mogna apelsiner & dess skal. Vinet är generöst i smaken & får bra skjuts av syran & en viss sälta, vilket gör det till ett ypperligt matvin. Drickes till röding, bulgursallad & tomek.

Avondale Qrevri 459:-

Grenache, Syrah, Mourvèdre/Paarl, Sydafrika

Inbjudande doft av mogna röda bär såsom hallon & jordgubbar. Toner av viol & fin mineralitet/jordighet. Smaken har en härlig, frisk syra som balanserar den fina frukten. Här finns tanniner som är väl integrerade i vinet. Fruktigt & smakrikt, stor fräschör i ett personligt uttryck. Passar till palt, pasta & pizza.

Charles Smith Cs 499:-

Cabernet Sauvignon/Washington, USA

Doften är stor & mäktig av svarta vinbär, mörka plommon, viol, tobak, örter & en touch av blyerts. Smaken är komplex & vinet har fler dimensioner som tråder fram efter varje ny klunk. Den mest framträdande karaktären är koncentrerad frukt, solmogna svarta vinbär & rostat fat som balanseras bra av tanninerna. Avslutet är långt, eller som Charles säger "With a finish that says WTF". Drickes till kött.

ÖL

Norrlands Guld 69:-

Mariestad 74:-

Baron Trenck 82:-

Leo 89:-

Wisby Weisse 89:-

Wisby Kloster 69:-

Sitting Bull 74:-

Stout 74:-

Lucky Buddha 74:-

This is how to get juicy IPA 74:-

Hazy Bulldog APA 74:-

Omaka A.K.A.I.P.A 74:-

Dubbelpipa 94:-

Folköl 54:-

Cider 64:-

Loka/Lättöl 25:-

Alkoholfri öl/cider 39:-

Läsk 32:-