

BISTROMENY

ENKLARE RÄTTER / BISTRO MENU

Serveras från kl. 11.00

Kökets hamburgare 199 kr

Lokalt kött från "Dulle" och Norrbackens lantbruk i Mo. Serveras i ciabattabröd med krispig sallad, tomat, karamelliserad lök & pimentocheese. Tillbehör: Kökets majonnäs, saltgurka & pommes frites.

Burger in ciabatta bread with crispy salad, tomato, caramelized onions & pimento cheese. w/ Mayonnaise, pickles & fries.

Vi rekommenderar: Uncle Zin Appassimento, Zinfandel. Italien / Helsinge Rököl, rökig lager, 50 cl, 5 %

Ostburgare (vegetarisk) 199 kr

Medaljone (stekost) från Frägsta mejeri, serveras i ciabattabröd med krispig sallad, tomat & karamelliserad lök. Tillbehör: Kökets majonnäs, saltgurka och pommes frites.

Local cheese in ciabatta bread w/ crispy salad, tomato, caramelized onions. w/ Mayonnaise, pickles & fries

Vi rekommenderar: Soave DOC, Garganega, Italien / Öl: Birra Moretti, ljus lager, fat

Bergshotellets räkmacka 195 kr

Smörstekt lantbröd med kökets majonnäs, sallad, ägg, rödlök, tomat, rädisor, citron & rejält med räkor.

A classic shrimp sandwich w/ mayonnaise, lettuce, egg, red onion, tomatoes, radish & lemon

Vi rekommenderar: Even & Odd Riesling, Tyskland, 2018 / Orbaden Riviera, pilsner, 33 cl, 4,8 %

Caesarsallad 179 kr

KRAV kycklingbröst från REKO gårdar serveras med krispig romansallad, panchetta, bakade tomater, rödlök, rädisor, brödkrutonger & Grana Padano.

Chicken salad w/ crispy romaine lettuce, panchetta, roasted tomatoes, onions, radish, croutons & grana padano.

Vi rekommenderar: Pomino Bianco Italien, 2017 / Birra Moretti, ljus lager, fat, 4,5 %

Pepparlax 235 kr

Varmrökt pepparlax från Kanonholmen i Söderhamn serveras med picklad rödlök, pepparrotscremé & Italiensk potatissallad med citron, medelhavsörter & olivolja.

Hot smoked salmon. w/ pickled onions, horseradish cream, potato salad w/ lemon, oliveoil & mediterranean herbs

Vi rekommenderar: Domaine laroche chablis, Bourgogne, Frankrike, 2018 / Orbaden Riviera, pilsner, 33 cl, 4,8 %

Plocktallrik - en stor plocktallrik 199 kr

Utvald italiensk salami & prosciutto med hasselnötsmajonnäs

Gravad svensk biff med granskott

Lokal ko- & getost från Järvsö med våra egna rabarber & vaniljkompost

Västerbottensost & utvalda oliver

Tomatsallad med olivolja, balsamvinäger, basilika & pinjenötter

Kökets vitlöksbröd av lantbröd från lokalt bageri.

Pickle plate w/ salami, prosciutto, hazelnut mayonnaise, cured beef w/ pickled spruce, local cheese, rhubarb & vanilla marmalade, Västerbottens cheese, olives, tomato salad & garlic bread

Vi rekommenderar: Pagus Bisano Ripasso DOC, Italien / Birra Moretti, ljus lager, fat, 4,5 %