

BISTROMENY

ENKLARE RÄTTER

Serveras varje dag från kl. 15.00

Kökets hamburgare 205 kr

Lokalt kött från Norrbackens lantbruk i Mo serveras i sötpotatisbröd med krispig sallad, isad lök, Cheddarost och tryffelmajonnäs. Tillbehör: Saltgurka & pommes frites med Grana Padano.

Vi rekommenderar: *Uncle Zin Appassimento, Zinfandel, Italien / Sleepy Bulldog, pale ale, 40 cl, 4,8 %*

Bergshotellets räkmacka 195 kr

Smörstekt surdeg med kökets majonnäs, sallad, ägg, rödlök, citron & rejält med räkor.

Vi rekommenderar: *Domaine Roc de Châteauevieux, Frankrike / Birra Moretti, ljus lager, 40 cl, 4,5 %*

Caesarsallad 179 kr

KRAV kycklingbröst från Reko gårdar serveras med krispig romansallad, bacon, rödlök, friterat tunnbröd & Grana Padano.

Vi rekommenderar: *Bridlewood, Chardonnay, USA / Mariestads ofiltrerad lager, 40 cl, 5,8 %*

Hemlagad ravioli (vegetarisk) 225 kr

Vi lagar en klassisk ravioli som fylls med färskost & champinjoner. Serveras med hyvlade betor och morötter från Jordnära produkter, smörad svampbuljong samt örter och Grana Padano.

Vi rekommenderar: *Passione sentimento Rosso, Italien / Birra Moretti, ljus lager, 40 cl, 4,5 %*

Hemlagade köttbullar 179 kr

Med rörda lingon, saltgurka, potatispuré och gräddsås.

Vi rekommenderar: *Pasqua Nero d'Avola-Shiraz, Italien / Helsinges pilsener, ljus lager, 50 cl, 5 %*

Plocktallrik 135/255 kr

- Oxtartar med scharlottenlök, lingon och friterat tunnbröd.
- Lokala ostar med hemkockt marmelad
- Toast med Västerbottensost.
- Smetana, honung & saltgurka.
- Utvald salami & oliver
- Friterad småpotatis

Vi rekommenderar: *Coto Mayor Crianza, Spanien / The Tail Of a Whale, Ale, 33 cl, 4,8 %*