



MAT

FYRA SMÅRÄTTER (215:- pp)

Friterat Svenskt ägg

Det här vår signaturrett, de måste alltså provas!
Köttbulle kryddat med Epich Riche runt ett ägg från Höga Kusten, serveras med vår signatursås. 95:-

Japansk kantarelltoast

Om japaner någonsin plockat kantareller i Västerbotten
Japanskt mjölkbröd, smörstekta kantareller, karl-johancrème & Svedjan gårdsost 125:-

Friterad kyckling

Enligt vissa sympatiska människor, den bästa i Sverige?
Filmarinerad kyckling, pubsson's hot sauce #1 & blåmögelsås 95:-

Slarvsylta

Slarvigt & klassiskt
Smörstekt bröd, saltgurka, vinbärsgelé 95:-

"MACKOR"

Gräddans parisare

17 oktober är det parisaredagen, vi gör det varje dag!
Parisare från Bastuträsk, potatisbröd, ketchup, senap, stekt ägg, gurkmajonnäs och rostad lök 95:-

Panerad rödspätta

Danmarks nationalrätt
Kavring, remoulad, räkor, ägg, dill & brynt smör 165:-

Öjebyröra

Skagen från Pite
Kräftstjärtar, västerbottensost, kummin, akvavit & spisbröd från Huså 95:-

DESSERTER

Krabbelurtårta

Lika roligt och gott som det låter
Kanelsocker, hjortronsylt & gräde 125:-

Schlabangsviss

En utveckling av en klassiker från Nya Konditoriet
Schlabang, maräng, chokladsås & lättvispad gräde 125:-

Fattig Fransk samuraj

Finns inget fattigt med den här
Japanskt mjölkbröd doppad i bruleésmet, äppelkompott och vaniljglass 125:-

VARMRÄTT

Poutine

Kanadas nationalrätt på vårt vis
Slarvsylta, löksky, ostsås, pommes frites & saltgurka. 165:-

Korv med mos

Frågor på det?
Hantverksskorv, potatismos, löksky, picklade senapsfrön & en rimlig mängd rostad lök. 245:-

Halstrad råbiff

Lätt stekt råbiff med "only the necessary"
Nötinnanlår, rödbetor, kapris, persiljesmör, rödvinssky, potatiskrisp 195:-

Fläskschnitzel

För dig som tänkt klart
Kotlett på ben, café de paris-smör, kål- & äppelsallad, rödvinssky och stuvade makaroner 295:-

Kött & pärer

Bara de godaste gott!
Entrecôte, grönpepparsås, tomatallad & pommes 325:-

Vegetarisk kålpudding i pajform

För dig som vill rädda planeten och bli mätt
Kantareller, ostronskivling, kål, potatismos, Svedjan gårdsost & rårörda lingon 225:-

PLOCK

Noahs chark

Inte alla djur i världen, men en del
Pubssons ost/charkbricka med delikatesser från Jämtland och Västerbotten 195:-

TILLBEHÖR

Välj mellan pommes, stuvade makaroner, potatismos, tomatallad eller kål- & äppelsallad 50:-

BARNMENY (1-12 år)

Kött & pärer

Entrecôte, grönpepparsås, tomatallad & pommes. 67 :-

Korv med mos

Parisare & potatismos med barnsligt goda tillbehör 67 :-

Friterad kyckling & pommes frites

Du väljer sås – Hot sauce, ostsås, ketchup, senap 67 :-

Om du har allergier eller frågor om ursprung, hojta så hjälper vi till!



DRYCK

ÖL & CIDER PÅ FAT

*Svenskt ölhandverk är något vi vill bevara och värna om.
Vi tycker ni borde göra samma sak.*

1. **69:ans Lager** 5,0%, 69 :-
2. **Bryggverket Kölschisch** 5,9%, 89 :-
3. **Dugges Caiprinha Sour** 6%, 110 :-
4. **Åre Bryggcompagni ESB** 5,2%, 99 :-
5. **Brewski UFFE Ipa Glutenfri** 5,9%, 119 :-
6. **Stigbergets Goodness Stout** 4,7%, 110 :-
7. **Omnipollo Sundbybergs IPA** 8%, 99 :-
8. **Stigbergets Albatross IPA** 7%, 99 :-
9. **Bryggghus 19 London Pub Ale** 4,3%, 95 :-
10. **Svartberget Weissbeergen** 4,7%, 95 :-
11. **Oppigårds Svenska Äpplen Cider** 4,5%, 99 :-

RÖTT VIN PÅ GLAS / KARAFF (37,5cl) / FLASKA

Toppen

Angelo Montepulciano d'Abruzzo DOC, Montepulciano
89 :- / 225 :- / 445 :-

Superbra

4 Monos Uvas de la sierra, Garnacha
129 :- / 325 :- / 645 :-

Men herregud!

Mas Astelia Cabernet Sauvignon
159 :- / 395 :- / 795 :-

VITT VIN PÅ GLAS / KARAFF (37,5cl) / FLASKA

Toppen

Kern Kesselliebe Riesling
89 :- / 225 :- / 445 :-

Superbra

Bila-Haut Les Vignes Blanc Grenache
129 :- / 325 :- / 645 :-

Men herregud!

Robert Goulley Chablis
159 :- / 395 :- / 795 :-

BUBBEL PÅ GLAS / FLASKA

Toppen

José Granjero Cava
89 :- / 535 :-

Superbra

Calles Sekt Riesling Brut
129 :- / 775 :-

Men herregud!

Billecart Salmon Brut Le Reserve
195 :- / 1170 :-

COCKTAILS

Alla cocktails har klassiska namn men helt och hållet svenska ingredienser, vi tycker det blir bäst så och för att vi kan!

PENICILLIN

Agitator x Pubsson Triple Cask Whisky, äppelsyra, honung & picklat ingefäraskum 169:-

CLOVER CLUB

Hernö Pubsson Gin, EPISK hallonlikör, torr vermouth, hallonsyra, socker & hallonpulver 169:-

FRENCH 75

Barsebäck Artisan Gin, rabarbersyra, socker & bubbel 169:-

DAIQURI (INTE FRUSEN, MEN ISKALL)

Agitator x Pubsson Rom, Eken bagarpunsch, äppelsyra & sockerlag 169:-

GRANNE MED GUD AKA. THE LAST WORD

Dry Citrus GinGin, Boge Bränneri Örtor,
Eken bagarpunsch, äppel/rabarber-syra & socker 169:-

OLD FASHIONED

Kyrö Malt, Agitator x Pubsson Triple Cask Whisky, karamell & Åreng bitter's 169:-

MANHATTAN

Rye Whisky, söt vermouth från Spriteriet & kakaobitter 169:-

NEGRONI

Hernö Pubsson Gin & Revsund Forsa Gin, Lingari & söt vermouth 169:-

ESPRESSO MARTINI

Umeå Destilleri Vodka, KASK kaffelikör, karamell & Lykke Cold Brew Espresso 169:-

BLOODY MARY

Absolut Tabasco, tomatjuice, Pubsson spice blend, gurka, syra, Svenska banderillas från monsieur Önos & musselsalt 169:-

MOCKTAILS

PORTELLO FLOAT

Honung, ingefära, äppelsyra, Portello & grädde 89:-

HALLONBÅT

Rabarber, hallon, karamell & hallonsoda 89:-

LÄSK & ALKOHOLFRITT

Pucko 30:-

Rio Cola Eller Cola utan socker 39:-

Ananasläsk, Apelsinläsk, Hallonsoda 39:-

Trocadero klassisk eller Zero 39:-

Portello klassisk eller Zero 39:-

ALKOHOLFRI ÖL/VIN/CIDER

Dugges Tropic Thunder 0,5% 65 :-

Oppigårds Lager 0,3% 65:-

Golden Cider Apple eller Jordgubb 65:-

Richard Julin Vitt, rött eller bubbel 85:-

VÄRMANDE

En kopp kaffe från Lykke 29:-

En kopp te - rött, grönt eller svart 29:-