

TRE RÖDA	
ANTICA OSTERIA	110
PINOT NOIR	129
VALPOLICELLA RIPASSO	139
TRE VITA	
ANTICA OSTERIA	110
LA VUE RIESLING	119
CHARDONNAY	139
FRISKT	
PROSECCO	109

DRINKAR 5 cl

MOSCOW MULE	159
APEROL SPRITZ	159
GIN & TONIC	159
ESPRESSO MARTINI	159
BLUEBERRY AMARETTO BREEZE	159
WHISKEY SOUR	159
CHERRY LIME	159
RHUBARB DELIGHT	159
KAFFE MINNTU	159
IRISH COFFEE	159
KAFFE KARLSSON	159
KAFFE CARAMEL	159

MOCKTAILS Alkoholfria drinkar

WILDBERRIES	99
ORANGE SPRIT	99
WATER MELON SUGAR	99

ÖL

MARIESTADS 50cl	99
NORRLANDS GULD 50cl	99
WISBY WEISSE 50cl	109
WISBY LAGER 33cl	89
SITTING BULLDOG IPA 33cl	105
HEINEKEN 33cl	75
SHIP FULL OF IPA 33cl	89

CIDER

BRISKA HALLON/VINBÄR	79
BRISKA PÄRON	79

ALKOHOLFRITT

LÄSK <i>Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Trocadero, Trocadero Zero</i>	35
LOKA <i>Citron, Päron, Naturell</i>	35
BRISKA CIDER	55
EASY RIDER ÖL	55
LÄTTÖL	45
HEINEKEN	45
SHIP FULL OF IPA Alkoholfri	55
WISBY LAGER Alkoholfri	55
MOUSSERANDE VIN	79
VITT/RÖTT ALKOHOLFRITT VIN	79

KIDS DRINKS

JORDGUBBSDRÖM <i>mjölkdryck med jordgubb</i>	69
HITTA DORIS <i>blå bubblig läskedryck</i>	69
TWISTED <i>fanta, grenadine & is</i>	69



FÄRGAREGATAN

restaurant

SMÅRÄTTER / SNACKS

VITLÖKSBRÖD	99
Garlic bread with basil oil Med basilikaaioli	
FRITERAD CHÈVRE	169
Fried chevre. Cloudberry jam, balsamic glaze and toasted pine nuts on a bed of salad. Hjortronsylt, crème de balsamico och rostade pinjenötter på en bädd av sallad.	
BIFFTATAKI	199
Beef Tataki in marinated beef tenderloin, fried gyoza, ginger dressing, sesame seeds, chives and coriander. Marinerad oxfilé, friterad gyoza, ingefärsdressing, sesamfrön, gräslök och koriander	
MOULES	169
Mussels cooked in a creamy white wine sauce with garlic, shallots and cream. Served with garlic bread and aioli. Blåmusslor kokta i en härligt gräddig vitvinsås med vitlök, schalottenlök och grädde. Serveras med vitlöksbröd och aioli.	
ARANCINI	139
Crispy arancini with a creamy filling of smoked reindeer and Västerbottensost cheese. Krispig arancini med fyllning av rökt renstek och Västerbottensost.	
SIDE ORDERS	
POMMES MED BASILIKAALIOLI	59
Toppade med parmesanost och svartpeppar.	
DELIKATESSPOTATIS	49
Toppade med parmesanost och svartpeppar.	
LITEN SALLAD	49
med tomat, picklad rödlök, gurka.	
WHISKEYPEPPARSÅS	40
KRYDDSMÖR	40
BEARNAISESÅS (KALL)	30
BASILIKAAIOLI	30

Allergi? Fråga oss.

VARMRÄTTER

MOULES FRITES	299
Mussels in a rich, creamy white wine sauce with garlic, shallots and cream. Served with garlic bread, fries and aioli. Blåmusslor kokta i en härligt gräddig vitvinsås med vitlök, schalottenlök och grädde. Serveras med vitlöksbröd, pommes och aioli.	
OXFILÉTRYFFELPASTA	269
Beef tenderloin truffle pasta	
GNOCCHI MED KANTARELLER	269
Gnocchi with chanterelle sauce with butter-fried chanterelles, toasted pine nuts, parmesan and chives. Gnocchi i krämig kantarellsås med smörstekta kantareller, rostade pinjenötter, parmesan och gräslök.	
FJÄLLRÖDING	369
Arctic char with lemon and saffron sauce, lemon-marinated fennel salad, baby potatoes and chives. Ugnsbakad fjällröding med citron- och saffransås, citronsyrad fänkålssallad, delikatesspotatis och gräslök.	
PEPPARSTEK av oxfilé 150g	399
Fillet of beef with whiskey pepper sauce Med whiskeypepparsås, valfritt tillbehör.*	
BUTCHER STEAK	439
Sliced Beef Tenderloin with two sauces. Trancherad oxfile 150 g, med pepparsås, lökringar, pommes frites med parmesan och svartpeppar, kall bearnaisesås.	
RENINNANLÅR	449
Tender reindeer with cauliflower purée, caramelised red onion, fried baby potatoes, red wine jus and butter-fried chanterelles. Mört reninnanlår med len blomkålspuré, karamelliserad rödlök, friterad delikatesspotatis, rödvinssky och smörstekta kantareller.	

* VÄLJ ETT TILLBEHÖR Delikatesspotatis med parmesanost, pommes frites, tomat och löksallad.

— Färgaregatans 3:a —

599

Kökets utvalda trerätters,
skapad för en komplett
smakupplevelse!

VITLÖKSBRÖD

Garlic bread with mozzarella cheese
Mozzarella-gratinerad ciabatta med aioli.

PEPPARSTEK av oxfilé 150g

Fillet of beef with whiskey pepper sauce
med whiskeypepparsås, valfritt tillbehör.*

CREME BRULEE

Vanilla crème brûlée,
Crème brûlée med vanilj & karamelliserat täcke.

— Smaker från norr —

699

En trerättersmeny inspirerad av
våra nordliga smaker, råvaror
och årstider.

ARANCINI

With smoked reindeer and Västerbotten cheese.
Arancini med rökt renstek & Västerbottensost.

RENINNANLÅR

Reindeer with cauliflower purée, caramelised red onion, fried potatoes, red wine jus and butter-fried chanterelles.
Blomkålspuré, karamelliserad rödlök, friterad potatis, rödvinssky, smörstekta kantareller.

VARMA HJORTRON

With vanilla ice cream & a cardamom crumble.
Varma hjortron med vaniljglass och krispig kardemummakrisp.

DESSERTER

MÖRK CHOKLADTRYFFEL	45
Smooth dark chocolate truffle	
CREME BRULEE	119
Vanilla crème brûlée with a crisp caramelised sugar crust. Klassisk crème brûlée med smak av vanilj och ett knäckigt karamelliserat täcke.	
BROWNIE MED BRYNT SMÖR	135
With brown butter ice cream, espresso sauce, caramel ripple and a crisp tuile. Brownie med brynt smörglass, espressosås, karamellrippel och krispigt Dumleflarn.	
VARMA HJORTRON	139
Warm cloudberries with vanilla ice cream and a crisp cardamom crumble. Varma hjortron med vaniljglass och krispig kardemummakrisp.	

FÖR BARN UPP TILL 12 ÅR.

BARNMENY

CHICKEN FINGERS	95
med pommes och dressing	
HAMBURGARE 90 g	90
du får bestämma själv. Vi lägger alla tillbehör på sidan om. sallad, tomat och dressing. serveras med pommes frites.	
PANNKAKOR	75
serveras med sylt och grädde.	

VI BJUDER ALLA BARN PÅ VANILJGLASS
MED KOLASÅS EFTER MATEN.

KAFFE & TE

KAFFE	40
TE	40