

## DRINKAR 5 cl

MOSCOW MULE <i>Vodka, ginger beer, lime.</i>	149
APEROL SPRITZ <i>Aperol, Prosecco, apelsin, sprite.</i>	149
GIN & TONIC <i>Gin, tonic, citron.</i>	149
ESPRESSOMARTINI <i>Espresso, kahlua, vodka.</i>	149
NORRLÄNDSK BELLINI <i>Hjortronlikör, prosecco.</i>	149
WHISKEY SOUR <i>Whiskey, citron, socker.</i>	149
PASSION PEACH <i>Passoã, peach tree, vaniljvodka, äggvita</i>	149
GIN LEMON SOUR <i>Gin, citron, socker, äggvita</i>	149
AMARETTO SOUR <i>Amaretto, citron, socker, äggvita</i>	149
KAFFE KARLSSON <i>Cointreau, baileys, kaffe, grädde</i>	149
IRISH COFFEE <i>Whiskey, farinsocker, kaffe, grädde.</i>	149

### FYRA RÖDA

ANTICA OSTERIA	95
CASTIGLIONE CHIANTI	119
VALPOLICELLA RIPASSO	119
BAROLO	169

### TRE VITA

ANTICA OSTERIA	95
LA VUE RIESLING	109
CHARDONNAY	129

## ÖL

MARIESTADS	89
NORRLANDS GULD	89
WISBY WEISSE	99
WISBY LAGER	85
SITTING BULLDOG IPA	95
BOTTENVIKENS BRYGGERI	
LAGER PÅ LAGER 5.0%	89
NORRSKUM IPA 7.1%	99
MALMTÅG - MÖRK LAGER	89

## CIDER

BRISKA HALLON/VINBÄR	75
BRISKA DEMI SEC - SAUVIGNON BLANC OCH GRÖNA ÄPPLEN	75

## ALKOHOLFRITT

LÄSK	30
BRISKA CIDER	45
EASY RIDER ÖL	45
LÄTTÖL	30
HEINEKEN	30
SHIP FULL OF IPA	45
MOUSSERANDE VIN	69
VITT/RÖTT ALKOHOLFRITT VIN	69
GT	79
WILDBERRIES	79

## BUBBLOR

CAVA	99
PROSECCO	109



FÄRGAREGATAN

restaurang



## FÄRGAREGATAN

restaurant

### FÖRRÄTTER

VITLÖKSBRÖD Garlic bread with mozzarella cheese Mozzarella-gratinerad ciabatta med aioli.	99
FORELLROM Salmon roe, pommes allumettes and sour cream Vispad crème fraîche med citronzest, gräslök, pommes alumettes, citron	159
GRATINERAD KRONÄRTSKOCKA Gratinated artichokes Citron, rosmarin och vitlöksmarinerad kronärtskocka toppas med ostkräm av färskost, mozzarella och parmesan. Serveras med ciabatta	139
MUSSLOR Mussels with cream sauce and garlic bread I vitvinsås, med aioli och vitlöksbröd.	139
RÅBIFF Beef tartar with dijon mayonnaise Dijonaise, pommes allumettes, picklad rödlök, parmesan och picklade senapsfrön.	169
ARRANCINI Deepfried crochets of risotto, flavoured with lemon and parmesan cheese. Served with tomato sauce, parmesan cheese and crema di balsamico Smaksatt med citron, parmesan och mozzarellaost. Tomatsås, crema di balsamico, liten sallad och parmesan.	139
CARPACCIO AV ÄLG Moosecarpaccio with capers, arugula salad, pine nuts, parmesan cheese and crema di balsamico. med kapris, rostade pinjenötter, crema di balsamico, liten sallad och hyvlad parmesan.	209
<b>SIDEORDERS</b>	
POMMES MED BASILIKAALIOLI Toppade med parmesanost och svartpeppar.	59
DELIKATESSPOTATIS Toppade med parmesanost och svartpeppar.	49
LITEN SALLAD med tomat, picklad rödlök, gurka.	49
WHISKEYPEPPARÅS	40
RÖDVINSSÅS	40
BEARNAISESÅS (KALL)	30
BASILIKAAIOLI	30
GORGONZOLASMÖR	40

### VARMRÄTTER

SVAMPRIOTTO Mushroom risotto with truffles- and chanterelle butter, Parmesan cheese. Krämig risotto med bla karl-johansvamp, shitake och kantarell. Toppas med truffel & kantarellsmör och massa parmesanost.	199
RÅKPASTA Shrimp pasta with tomato sauce Krämig pennepasta med tomat, chili, vitvin, gräddde, vitlök, cayennepeppar, cocktailtomater och handskalade räkor.	219
OXFILÉTRYFFELPASTA Pasta with fillet of beef and truffle cream sauce Pennepasta med mustig gräddsås, svartpeppar, rödvin, gul lök och tryffelkräm. Toppad med cocktailtomater, ruccolablandning och parmesan.	245
PESTOPASTA MED LUFTTORKAD SKINKA Linguine with pestosauce Linguine med krämig pestosås, stracciatella, lufttorkad skinka, pinjenötter och parmesanost.	199
ÄLGFÄRSRAGU Moose with rigatoni Rigatoni med långkokt älgfärsragu. Stracciatella, basilikaolja och parmesanost.	235

Allergi? Fråga oss.

## Våra favoriter

### – Färgaregatans 3:a –

549

VITLÖKSBRÖD  
Mozzarella-gratinerad ciabatta med aioli.

PEPPARSTEK av oxfilé 150g  
/ FILLET OF BEEF  
med whiskeypepparsås, valfritt tillbehör.\*

TARTA LIMONE  
Chokladkaka med mörkchokladganache,  
Limonchellosås och vispgräddde.

### – Norrländska menyn –

599

FORELLROM  
Vispad crème fraîche med citronzest, gräslök,  
pommes alumettes, citron

FJÄLLRÖDING  
Sandefjordsås, forellrom, citronpicklad fänkål,  
delikatesspotatis.

PANNACOTTA MED NORDENS GULD  
Havtorn och hjortroncoullie, sötade hjortron.

### DESSERTER

TARTA LIMONE Chokladkaka med mörkchokladganache, Limonchellosås och vispgräddde.	139
TIRAMISU	119
PANNACOTTA MED NORDENS GULD Havtorn och hjortroncoullie, sötade hjortron.	139
MÖRKCHOKLADTRYFFEL med apelsinsmak	39

### BARNMENY FÖR BARN UPP TILL 12 ÅR.

OXFILÉ 100 g Beef fillet serveras med pommes frites och valfri sås.	189
BARNPASTA Krämig älgfärsköttfärsås med pennepasta.	109
HAMBURGARE 90 g du får bestämma själv. Vi lägger alla tillbehör på sidan om. sallad, tomat och dressing. serveras med pommes frites.	90
PANNKAKOR serveras med sylt och gräddde.	75
VI BJUDER ALLA BARN PÅ VANILJGLASS MED CHOKLADSÅS EFTER MATEN.	

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

Vi bjuder på kaffe efter maten.