



EGATAN

trang

DRINKAR

MOSCOW MULE <i>Vodka, ginger beer, lime.</i>	139
APEROL SPRITZ <i>Aperol, Prosecco, apelsin, sprite.</i>	139
GIN & TONIC <i>Gin, tonic, citron.</i>	139
ESPRESSOMARTINI <i>Espresso, kahlua, vodka.</i>	139
NORRLÄNSK BELLINI <i>Hjortronlikör, prosecco.</i>	139
WHISKEY SOUR <i>Whiskey, citron, socker.</i>	139
MANHATTAN <i>Whiskey, röd vermouth, angostura bitter.</i>	139
WILD BERRIES <i>Svartvinbär, bacardi, hallon/vinbärscider, citron.</i>	139
KAFFE KARLSSON <i>Cointreau, baileys, kaffe, grädde.</i>	139
IRISH COFFEE <i>Whiskey, farinsocker, kaffe, grädde.</i>	139

ÖL

MARIESTADS	79
NORRLANDS GULD	79
WISBY WEISSE	89
WISBY LAGER	75
SITTING BULLDOG	85
BOTTENVIKENS BRYGGERI	
LAGER PÅ LAGER 5.0%	89
NORRSKUM IPA 7.1%	99
PUSSEN - HAPPY SOUR 5.5%	89

FRÅGA OSS OM AKTUELLA SORTER!

CIDER

BRISKA PÄRON	75
BRISKA SAUVIGNON BLANC & GRÖNA ÄPPLÉN	75
BRISKA RIESLING & PERSIKA	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



FÄRGAR

restan



FÄRGAREGATAN

restaurang

Våra menyer

– Färgaregatan 3:a –

509

VITLÖKSBRÖD
Mozzarella-gratinerad ciabatta med aioli.

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

BAKAD CHOKLADKRÄM
med espressosås och karamellkrisp.

– Klassikern –

649

REGNBÅGSLAXROM
Pommes allumettes, vispad creme fraiche,
rödlök, gräslök, citron.

RENINNANLÅR
/ FILLET OF REINDEER
Potatiskroketter med västerbottensost, rödvinsås,
kantarellsmör och karamelliserad rödlök.

PANNACOTTA MED NORDENS GULD
Havtorn och hjortroncoullie, sötade hjortron.

FÖRRÄTTER

VITLÖKSBRÖD 89
Mozzarella-gratinerad ciabatta med aioli.

GRATINERAD KRONÄRTSKOCKA 119
Citron, rosmarin och vitlöksmarinerad
kronärtskocka toppas med ostkräm
av färskost, mozzarella och parmesan.
Serveras med ciabatta

BAKAD BURRATA 125
coctailtomater, arrabiatasås,
parmesanost och ciabatta.

MUSSLOR 129
I vitvinsås, med aioli och vitlöksbröd.

RÅBIFF 159
Dijonaise, pommes allumettes, picklad rödlök,
parmesan och picklade senapsfrön.

REGNBÅGSLAXROM 159
Pommes allumettes, vispad creme fraiche,
rödlök, gräslök, citron.

CHARKBRICKA 199
199 kr per person - minst 2 personer
Lufttorkad skinka, salami, kronärtskockskräm,
oliver och ciabatta.

BARNMENY FÖR BARN UPP TILL 12 ÅR.

OXFILÉSPETT 100 g 159
serveras med farm fries och valfri sås.

HAMBURGARE 90 g 85
du får bestämma själv. Vi lägger alla
tillbehör på sidan om. sallad, tomat
och dressing. serveras med farm fries.

PANNKAKOR 69
serveras med sylt och grädde.

VI BJUDER ALLA BARN PÅ VANILJGLASS
MED CHOKLADSÅS EFTER MATEN.

VARMRÄTTER

SVAMPRIOTTO 199
En klassisk svampriotto med vitt vin,
blandade svampar bl.a. karl johan & kantarell.
Risotton toppas med örtigt kantarellsmör och
parmesanost.

PASTA ARRABIATA 185
Het tomatsås med chili, vitlök och
scharlottenlök, burrata, pistagenötter
och parmesan.

RÄKPASTA 199
Krämig pennepasta med tomat, chili, vitvin,
grädde, vitlök, cayennepeppar, cocktailtomater
och handskalade räkor.

OXFILÉPASTA 225
Whiskeypepparsås, oxfile och stekt gul lök.
Cocktailtomater, salladsmix och parmesanost.

MOULES FRITTES 259
Blåmusslor kokta i en härligt gräddig
vitvinsås med vitlök, scarlottenlök och grädde.
Serveras med vitlöksbröd, pommes och aioli.

RÅBIFF 289
Dijonaise, pommes allumettes, picklad rödlök,
parmesan och picklade senapsfrön. Serveras med
pommes frites och dijonaise.

FJÄLLRÖDING 289
Sandefjordsås, regnbågslaxrom,
citronsyrad fänkål, delikatesspotatis.

PEPPARSTEK av oxfile 150g 329
/ FILLET OF BEEF
med whiskeypepparsås, valfritt tillbehör.*

OXFILÉ 150g 359
/ FILLET OF BEEF
Tryffelsmör med italiensk svart tryffel,
parmesanost och svartpeppar. Rödvinsås,
valfritt tillbehör.*

RENINNANLÅR 379
Potatiskroketter med västerbottensost, rödvinsås,
kantarellsmör och karamelliserad rödlök.

* VÄLJ ETT TILLBEHÖR Pommes frites,
delikatesspotatis toppad med parmesan och
svartpeppar, eller tomatsallad.

FYRA RÖDA

ANTICA OSTERIA 95
PINOT NOIR 109
PASSIONE VENETO ROSSO 109
VALPOLICELLA RIPASSO 119

FYRA VITA

ANTICA OSTERIA 89
PROSECCO (mousserande) 99
CHARDONNAY 109
AZUELLS 115

DESSERTER

BAKAD CHOKLADKRÄM 119
med espressosås och karamellkrisp.

PANNACOTTA MED NORDENS GULD 135
Havtorn och hjortroncoullie, sötade hjortron.

MARÄNG 119
Marängbräck, citronsorbet, bärcoullie och färska bär.

TRYFFEL 49
Mörkchokladtryffel.

Allergi? Fråga oss.

Vi bjuder på kaffe efter maten.