



MENY VINTER 2020





À LA CARTE



FÖRRÄTTER



REN-TARTAR

Smått tärnad rå renytterfilé smaksatt med soja och sesamolja.
Serveras med smörgåskrasse, frystorkad jalapeño,
pepparrotsmajonnäs, picklad shiitake-svamp och salladslök.
184 kr

ZUCCA

Husets frystorkade butternutpumpa-puré.
Serveras med chèvre crème, basilikaolja, grönäpple,
blåmögelseost och friterad salvia.

119 kr

BISQUE

Krämig och smakrik bisque på kungskrabba. Serveras med
smörstekt kött från kungskrabba och citron-tångpärlor.
209 kr



Allergier med mera? Fråga oss!





À LA CARTE

HUVUDRÄTTER

CHIPOTLE 2.1

Grillad burgare på kött från Jämtland smaksatt med bacon.
Serveras på husets "Brioche" med blåmögelost,
spicy-pommes, friterade lökringar och picklad rödlök.
264 kr

SOTAD

Torskryggfilé från Åre Atlantfisk, halstrad och ugnsbakad. Serveras
med blomkålspuré, sauterad zucchini i smör och zucchinisallad med
jungfruvinägrett samt sotad puré på rökt sidfläsk och rostad lök.
279 kr

TERROIR

Rostad ekologisk blomkål och gullök. Serveras med mandelpotatispuré,
smörstekt kantarell och king oyster-svamp, Karl Johan-majonnäs, friterad
ostronskivling och en smakrik fondreduktion på rökta grönsaker.
259 kr

JILLIE

Renyttterfilé från Jillie Ren i Funäsdalen, tillagas sous vide. Serveras med en
skorpa på husets frystorkade örtblandning, rödvins-sky,
sauterad king oyster-svamp i brynt smör, saltbakad och friterad
jordärtskocka samt med syrad schalottenlöks-puré.
429 kr



Allergier med mera? Fråga oss!





À LA CARTE

EFTERRÄTTER

MESSMÖRSGLASS

Vår signaturdessert. Messmörsglass med mörk chokladganache och jordnötspulver.

129 kr

CHOKLADBOLL

Dekonstruktion på den klassiska chokladbollen, presenterad på ett annorlunda sätt. Mörk chokladmousse, kokosflingor, kokosmousse och varm kokossås.

124 kr

CASSIS

Färskost "crème d'vanilj". Serveras med svartvinbärssorbet, fizzy violsocker, digestivekex-crumble och husets frystorkade svartvinbär.

119 kr



Allergier med mera? Fråga oss!





DRYCKESMENY



FRÅN VÅRT EGET BRYGGERI



LÄTTÖL

BOND ALE

Ljus lättöl på vetemalt och amarillohumle samt lokal honung. 39 kr

KLÖVSJÖBRYGD

Fyllig mörk lättöl inspirerad av den brittiska ale-traditionen. 39 kr

FOLKÖL

OPPISTUGGU PROMISE ALE

En ljus och verkligt gyllene pale ale. Bryggs med 100% Golden Promise. 59 kr

MJÖD & MÖLSKA

DRAKMJÖD

En päronskimrande mjöd gjord på lokal drakenbergsk honung, ingefära och citron. 179 kr

DRAKMÖLSKA

En mölska gjord på röda bär, pors och lokal drakenbergsk honung. 139 kr

MOUSSERANDE VIN

ANNETTE, RHUBARBE PÉTILLANTE

Mousserande Rabarbervin från vår gård. Flaska 299 kr

STARKÖL

OPPISTUGGU GÅRDSALE

Vår egen gårdsale. 89 kr

OPPISTUGGU PROMISE ALE 5.5

En av våra ljusaste, inspirerad av West Yorkshire Ales. 89 kr

ALE CASSIS

Ale med svartvinbärskaraktär. 89 kr

ONKEL WEISSBIER

Jamtproducerad weissbier med typiskt bayerska råvaror. 89 kr

MILK STOUT 892

Rund, bitter, fyllig med toner av vanilj och mörk choklad. 89 kr

RÖD NIRVANA

Brittisk stout och Belgisk mörk ale fusion. 89 kr

YELLOW NIRVANA

Belgisk trippel, strong ale. 89 kr

BLACK NIRVANA

Mörkt rödbrun belgisk dubbel. 89 kr

WINTER COOLER

Populär törstsläckare, god till det mesta i matväg. (Kommer i slutet av januari.) 89 kr

SPECIAL EDITION 🍷

BLACK NIRVANA

YELLOW NIRVANA

GRAND SAISON

Dubbeljäst på tank och flaska. 75 cl 239 kr



DRYCKESMENY



VINER



RÖTT VIN

CHIANTI SUPERIORE SANGIOVESE

*Castello di Trebbio, Toscana 2017, Italien.
Flaska 380 kr / Glas 95 kr*

MEANDRO, QUINTA DE VALE MEAO

*Douro 2015, Portugal.
Flaska 480 kr / Glas 120 kr*

THE WHOLE SHEBANG

*California 2018, USA.
Flaska 480 kr / Glas 120 kr*

VITT VIN

NEC OTIUM, PINOT GRIGIO

*Friuli 2017, Italien.
Flaska 380 kr / Glas 95 kr*

VERMENTINO DI SARDEGNA

*Sardinien 2018, Italien.
Flaska 400 kr / Glas 110 kr*

COTES DU RHONE BLANC, 95% VIOGNIER, 5% ROUSSANNE

*Dom. Saint Amant 2016, Frankrike.
Flaska 450 kr / Glas 120 kr*

DESSERTVIN

CHÂTEAU LAFAURIE-PEYRAGUEY

*La Chapelle 2015, Frankrike.
Glas 65 kr*

MOUSSERANDE VIN

NV DOMAINE COLLET BRUT

*Champagne, Frankrike.
Flaska 690 kr*

NV CREMANT DE JURA, JEAN BOURDY

*Jura, Frankrike.
Flaska 450 kr*

ANNETTE, RHUBARBE PÉTILLANTE

*Mousserande Rabarbervin från vår gård.
Flaska 299 kr*

ALKOHOLFRIIT VIN

*Alterniv för rött eller vitt vin finns.
Fråga oss.*



*Ett glas = 15 cl



DRYCKESMENY



ALKOHOLFRITT



KOLSYRAT

LOKA
COCA COLA
FANTA
SPRITE
29 kr

JUICE

RESCUED FRUITS*
Äpple
Äpple/Ingefära
39 kr

**Rescued Fruits är ett företag som jobbar för miljön genom att ta tillvara på skadad men felfri frukt som annars skulle slängas. Av frukten tillverkas riktigt god juice.*

KAFFE ELLER TE

BRYGGKAFFE
Gevalias Ekologiska.
20 kr

TE
20 kr

CAPPUCCINO
39 kr

KAFFE LATTE
39 kr

ESPRESSO
25 kr



ALKOHOLFRITT VIN

*Alterniv för rött eller vitt vin finns.
Fråga oss.*