

# Dryck

Se separat meny för öl,  
vin och drinkar!

## Alkofritt

Kranvatten	Gratis
Bubbelvatten	10:-
Saft	10:-
Juice	10:-
Läskeblask	15:-
Lättöl	15:-
Alkoholfri öl	25:-
Alkoholfri cider	25:-
Alkoholfritt vin (glas)	30:-
Kaffe/The	15:-

## Cider

Cider (Xide, blandade) 33 cl	40:-
Cider (torr, äpple) 33 cl	50:-

## Sprit

Beefeater gin	15:-/cl
Grants/Jack Daniels/	
Famous Grouse whisk(e)y	15:-/cl
Bacardi rom svart/vit	15:-/cl
OP aquavit	15:-/cl
Absolut vodka/kurant	15:-/cl
Grappa Gewurztraminer	15:-/cl
Sierra Tequila	15:-/cl
Baileys	15:-/cl

## Findricka

Whisky Mackmyra/Laphroaig	20:-/cl
Tequila Los Tres Toños	20:-/cl
Cognac Svart Renault	20:-/cl
Rom Diplomático	20:-/cl

## Likör o.d.

Lapponia hjortronlikör	10:-/cl
Passoã passionslikör	10:-/cl
Martini vermouth röd/vit	10:-/cl
Marsala dessertvin	10:-/cl

## Special

Hojt "Helens bäver"	15:-/cl
---------------------	---------



# Meny



## Smått å gott

<b>Ost(-ar)</b> 50:- <i>Välj bland kvällens urval av ost: En (större) till tre (mindre) bitar. Till detta kommer lite knäcke, en bit surdegsbröd och en klick marmelad. Vi hjälper dig gärna med eventuellt vinval.</i>	<b>Tre korvar</b> 50:- <i>Tre olika korvar med tomat och syltlök är ett fint tilltugg till öl.</i>	<b>Vitlöksbröd</b> 20:- <i>Två rostade brödskivor som vi brer rikligt med vitlökssmör på.</i>
<b>Salta nötter/Chips</b> 15:-		

## Lätta rätter

**Piroger** 60:-  
*Vänd Gorby's ryggen och spana in våra rejäla hembakade piroger, en med köttfärsfyllning och en med gröt- och baconfyllningen.*

**Grön ärtsoppa** 50:-  
*Ljuvligt gräddlen och vårgrön är denna soppa som du avnjuter med pepparrotstost på bröd.*

## För de små liven

**Pizzasmörgås** 30:-  
*Gjord på en polarkaka med mild tomatsås, skinka och ost ovanpå.*

**Köttbullar** 40:-  
*Ekologiska köttbullar med pasta, ketchup och de grönsaker du själv önskar.*

## Rejält

**Farmens utskurna nötbiff** 150:-  
*Åsa och Björn på Farmen i Grängsjö har låtit köttet möra längre än du vågar tro för att få fram ett supermört och otroligt smakrikt kött. Varje köttleverans provsmakas för att säkra köttets prima kvalitet. Vi serverar stolt dessa biffar medium rare med potatisgratäng, svampar, pepparsmör och en skiva grönmögelost.*

*Ta gärna vårt röda Ripassovin eller den alkoholfria ölen Störtebeker till denna rätt.*

**Kallrökt Dellenlax** 130:-  
*Den här regnbågen är odlad av Hellsén och Rask utanför Hålsjöholmen precis nedanför Norrbo Central. Det rena sjövattnet ger en erkänt god kvalitet på fisken. Vi steker den lätt och serverar med kokt delikatesspotatis, haricot verts och en ljuvlig hjortronsås.*

*Till laxen kan vi framförallt rekommendera vitt Gewurtztraminer eller det lätta röda Beaujolais Royal. Som alkoholfritt alternativ passar den torra cidern Stowford Press.*

**NC-burgare** 100:-  
*Vår svulstiga hamburgare som redan har blivit en klassiker. Gjorda på kött från Farmen (se t.v.). Brödet är bakat av Frimodigs i Gammelsträng och förutom färsburgaren ligger där ägg, ost, bacon, dressing, saltgurka, färska grönsaker, ketchup och senap. Allt serveras med klyftpotatis.*

*Till burgaren dricker man såklart Coca cola ☺ eller kanske grillrestaurangen Texas Longhorns eget röda vin.*

**Lammkorv** 90:-  
*På Kristians i Delsbo har man inte bara en fin omsorg om sina djur, man vet också hur en riktig korv skall smaka. Den här korven innehåller inga konstigheter bara kött, lite späck och kryddor. E-nummer och potatisstärkelse undviker man. Vi serverar korven med klyftpotatis och stekt ägg.*

*Ett stort glas mjölk eller en kall öl till detta?*

**Chili con carne** 80:-  
*En lagom het köttfärs gryta med bönor och en massa grönsaker, som du får med sallad, creme fraiche och vitt bröd.*

*Här passar förstås en Corona/Störtebeker och kanske en liten fin tequila.*

## Sött å gott

**Jordgubbsdröm** 50:-  
*Vaniljglass med varma jordgubbar, grädde, hackade nötter och choklad toppat med jordgubbslikör. Oj oj oj, säger vi, sååå gott!*

**Syltad ingefära** 40:-  
*Serveras med vispad grädde och/eller glass. Kryddigt, sött och sofistikerat ☺*

**Glasspinne** 10:-  
*En liten munsbit.*

**Chokladtryffel** 30:-  
*Henriks hemgjorda tryffel med smak av kryddig stjärnanis. Till det en klick tranbärssylt som Bodil har plockat bären till på en frostig myr nära Lintjärn!*

