



The
CLUB ROOM
RESTAURANT & LOBBY BAR

Vårt vardagsrum och restaurang som är en hommage till Tore Wretman.
Traditioner och årstidernas skiftningar med en modern touch.
Allt vi älskar från den klassiska svenska gastronomin,
respektfullt blandat med internationella favoriter.
Rustikt, maskulint och autentiskt värmande.

FÖRDRINKAR

Viken Sour	169
<i>Krusbär, citrongräs och vaniljdestillat från Töllesjö destilleri, gin, citronjuice, socker & vaniljskum</i>	
Vaniljglass Dry Martini	169
<i>Vaniljglass destillat från Töllesjö destilleri & Lillet blanc</i>	
Margarita	169
<i>Tequila, apelsinlikör, citronjuice & socker</i>	
Ett glas Lacroix Dunesse Brut Champagne	175
Passar utmärkt till våra tilltugg	

TILLTUGG

Krispiga Grodlår	155
Serveras med citron, persilja & vitlökskräm	
Chips med löjrom från Kalix	215
Serveras med smetana, dill, gräslök & citron	



OSTRON

Ostron med klassiska tillbehör 47/st

Hjortviken Ostron 57/st

FÖRRÄTTER

Toast Skagen 195

Serveras med smörstekt bröd, syrad lök, smetana & rostad lök

VI REKOMMENDERAR AALBORGS JUBILEUM 26/CL

Löjrom från Kalix 30g. 275

Serveras med smörstekt brioche, smetana, gräslök & rödlök

VI REKOMMENDERAR WEINGUT RABL GRUNER VETLINER 155

Tartar på nötinnanlär 195

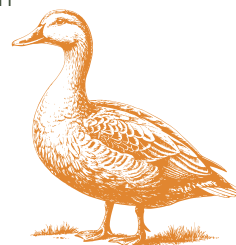
Med ramslöksmajonnäs, örtsallad, gravad citron, pommes allumette & gröna jordgubbar

VI REKOMMENDERAR JOSEPH DROUHIN, BOURGOGNE ROUGE 220

Burrata 185

Med grönsallad, sockerärter, mynta, zucchini, ingefärsmajonnäs samt plommon

VI REKOMMENDERAR WEINGUT GRÖHL, RIESLING 145



VARMRÄTTER

Halstrad regnbågsfile 305

Serveras med mandelpotatispuré, blåmusslor, smörstekta primörer samt blåmusselsås

VI REKOMMENDERAR JOSEPH DROUHIN, BOURGOGNE BLANC 205

Tartelette 295

På Västerbottensost med sparris, smetana, gravad citron, ramslökskapis & rökt mandel

VI REKOMMENDERAR AU BON CLIMAT, CHARDONNAY 230

Hjortköttbullar 265

Serveras med gräddsås, mandelpotatispuré, pressgurka & rårörda lingon

Innehåller fläskkött

VI REKOMMENDERAR NILS OSKARS GODA LAGER 95

Short Rib 325

Bräserat och grillat serveras med en bladsallad dressad med syrad grädde, pommes Anna samt vitvinssky

VI REKOMMENDERAR ROBERT MONDAVI, CAB SAUVIGNON 175

Steak Frites. 465

På entrecôte serveras med haricots verts, schalottenlök, pommes frites & bearnaisesås

VI REKOMMENDERAR FAMILLE PERRIN, VINSOBRES LES CORNUDS, GSM 185

VINPAKET
Klassiskt 3 glas
480

VINPAKET
Exklusivt 3 glas
600

DESSERTER

Ostar 1st 65 / 3st 180

Fråga din servitör om kvällens utbud

VI REKOMMENDERAR CHRISTIAN DROUIN CIDRE 90

Pecannötspaj 125

Mörk chokladglass & salt karamellsås

VI REKOMMENDERAR AREHUCAS, RHUM, 18Y 50/CL

Jordgubbar 135

Med vit chokladmousse, krossade drömmar & sega jordgubbar
i Flaggpunsch

VI REKOMMENDERAR CARLIN DE PAOLO, MUSCATO D'ASTI 85

Crème Brûlée 120

Med Bourbon vanilj

VI REKOMMENDERAR CARLIN DE PAOLO, MUSCATO D'ASTI 85

En kula glass 65

Glass eller sorbet

Pralin 95

Handgjord på mörk choklad

EFTER MATEN



ESPRESSO MARTINI 169

Kaffelikör, vodka, espresso & socker

IRISH COFFEE 169

Whiskey, rörsocker, kaffe & grädde

KAFFE KARLSSON 169

Baileys, apelsinlikör, kaffe & grädde

KAFFE

Kaffe.....	45
Cappuccino.....	55
Latte.....	60
Espresso.....	40
Dubbel Espresso.....	45

DIGESTIF

Moscato d'Asti.....	85
Gonzalez Byass Px Sherry.....	105
Christian Drouin Cidre.....	90

BUBBEL

Lacroix Dunesse Cuvée Vanessa Champagne, NV, FRA	175/990
<i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>	
Ruida Domo Cava, NV, SP	135/745
<i>Macabeo, Chardonnay</i>	
Taittinger Brut Réserve Champagne, NV, FRA	1495
<i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	
Taittinger Prestige Rosé Champagne, NV, FRA	1995
<i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	

VITT VIN

Bonfils Sainte Magdelene Pays d'Oc, FRA	135/640
<i>Chardonnay</i>	
Weingut Gröhl Trocken Rheinhessen, GER	145/715
<i>Riesling</i>	
Joseph Drouhin Bourgogne Blanc FRA	205/940
<i>Chardonnay</i>	
Weingut Rabl Langenlois Kamptal, AU	155/705
<i>Gruner Veltliner</i>	
Au bon climat, US	230/1050
<i>Chardonnay</i>	
Joel Delaunay La Vignette, FRA	150/675
<i>Sauvignon Blanc</i>	
Tremblay-Marchive Petit Chablis, FRA	210/950
<i>Chardonnay</i>	



RÖTT VIN

Bonfils Sainte Magdelene Pays d'Oc, FRA	135/640
<i>Cabernet Sauvignon</i>	
Bel Air Les Granits Blues Beaujolais, FRA	165/740
<i>Gamay</i>	
Cotarella Tellus Lazio, ITA	180/810
<i>Syrah</i>	
Fontanafredda Barbera d'Alba Raimonda Piemonte, ITA	150/700
<i>Barbera</i>	
Famille Perrin vinsobres Les Cornuds, FRA	185/850
<i>Grenache, Mourvèrde, Syrah, Cinsault</i>	
Robert Mondavi Private Selection California, US	165/750
<i>Pinot Noir</i>	
Robert Mondavi Private Selection California, US	175/780
<i>Cabernet Sauvignon</i>	
Joseph Drouhin Bourgogne Rouge FRA	220/990
<i>Pinot Noir</i>	

Fråga gärna personalen om veckans vin

FATÖL

Carlsberg Export 5.0%	90
Brooklyn Stonewall Inn SIPA 4,6%	95

FLASKOR & BURKAR

Noam 34cl 5,2%	105
Carlsberg Hof 33cl 4.2%	75
Brooklyn Lager 35.5 cl 5.2%	90
Estrella Galicia Glutenfri 33 cl 5.5%	80
Kronenbourg 1664 Blanc 33 cl 5.0%	80
Brooklyn Defender IPA 35.5 cl 5.5%	95
S:T Eriks Rabarber Sur 33 cl 4.7%	125
Guinness Draught Stout 44 cl 4.2%	125
Nils Oscar God Lager 5.3%	95
Eriksberg Original Lager 5.3%	105
Somersby Päröncider 33 cl 5.0%	80
Cidraie Original 4.0%	80

ALKOHOLFRITT

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite	50
San Pellegrino Limonata Zero	55
San Pellegrino Limonata	55
San Aranciata Dolce	55
Vistakulle Sparkling Apple	55
Carlsberg Non-Alcoholic 0,5%	70
Pripps Blue Radler 0.0%	70
Brooklyn Special Effect 0,4%	70
New Carnegie Brewery Daylight IPA 0.5%	70
Odd Bird Spumante 0,0%	75
Odd Bird Domaine de la Prade Malbec & Shiraz 0.0%	90
Weingut Leitz Eins Zwei Zero Riesling 0.0%	90
Somersby Pear Cider Non Alcoholic 0.0%	70