



NORRBOTTNISKT RÖKHUS

Vi röker vårt lokala kött från Norrbottensgården och Alviksgården under lång tid med tornedalsbjörk för att ge köttet en elegant och sötaktig rökten som låter köttsmaken träda

RÖKT IDAG

BRISKET (nötbringa) 255

8h björkrökt norrbottnisk nötbringa

PULLED PORK 225

Långrokt skinka, sida och nacke från Alviksgården, Bröd

RIBS 265

Ribs från Alviksgården

REN SLIDERS 285

Långrokt och bräserad dragen renhögre med slidersbröd, vit bbqsås och blåbärsglaze

RÖKT BÖNCHILI 225

Chili gjord på svenska bönor, Bröd

Allt serveras med alla sides:

Pommes

Picklad Hietalagurka

Pepparrot & honung Coleslaw

Picklad rödlök med fermenterad chili

Hietala tomatsallad

Rökts Havtorns-bbqsås

Rökts vita bbqsås

ALL IN (2-4p)

MIXBRICKA MED ALLT FRÅN RÖKEN

BRISKET

PULLED PORK

RIBS

DRAGEN REN

HANDGJORD KORV (JP Charkdeli)

ALLA SIDES

850

ALLTID RÖKT

KYCKLINGVINGAR 3/6. 125/215

Rökta och friterade hela norrländska kycklingvingar, srirachasmörsås, pommes

RÖKT. BURGARE 225

Rökt svensk högrevsburgare, toppad med pulled pork, krispsallad, havtornsemulsion, rökt cheddar, picklad rödlök, briochebröd, Pommes

RÖKT JUNKÖLAX SALLAD 215

Svenska säsongsgränsaker med varmrökt junkölax från luleåälven, vit bbq säs, surdegskrutong

RÖKTA RÄKOR 195

Rökta västkusträkor, grillat bröd, aioli, citron

SÖTT

GLASSLASS #1 125

Mjukglass, browniebitar, rökt saltkolasås, sockervadd

GLASSLASS #2 125

Mjukglass, blondie, hallonkompott, sockervadd

BARA GLASS 45

Vaniljmjukglass