



NORRBOTTNISKT RÖKHUS

Vi röker vårt lokala kött från

**Norrbottegården och Alviksgården
under lång tid med tornedalsbjörk för att
ge köttet en elegant och sötaktig rökton
som låter köttsmaken träda fram.**

Närproducerat och hållbart.

RÖKT IDAG

BRISKET (nötbringa) 215

8h björkrökt norrbottnisk nötbringa

PULLED PORK 195

*Långrökt skinka, sida och nacke från
Alvik, Tigerbröd*

SPARE RIBS (långa revben) 225

spare ribs från Alvik

RENLÄGG 255

Långrökt bräserat renlägg

RÖKT BÖNCHILI 195

Chili gjord på svenska bönor, Tigerbröd

Allt serveras med alla sides:

Pommes

Picklad Hietalagurka

Pepparrot & honung Coleslaw

Picklad rödlök med fermenterad chili

Rökt Hietala tomatsallad

Rökts Havtorns-bbqsås

Rökts vita bbqsås

ALL IN (2-4p)

**MIXBRICKA MED ALLT
FRÅN RÖKEN**

BRISKET (nötbringa)

PULLED PORK

SPARE RIBS (långa revben)

RENLÄGG

HANDGJORD KORV (JP charkdeli)

ALLA SIDES

750

ALLTID RÖKT

KYCKLINGVINGAR 6/12 115/195

*Rökta och friterade svenska
kycklingvingar, srirachasmör,
pommes*

RÖKT. BURGARE 225

*Rökt svensk högrevsburgare toppad med
pulled pork, crispsallad, havtornsemulsion,
rökt cheddar, picklad rödlök, Hemmagastro
bageris bröd, pommes*

RÖKT JUNKÖLAX SALLAD 195

*Svenska säsongsgroänsaker med
varmrökt junkölax från luleåälven, vit
bbq sås, Surdegskrutonger*

RÖKTA RÄKOR 195

*Rökta västkusträkor, grillad levain,
aioli, citron*

SÖTT

GLASSMACKA 115

*Dubbel cookie, vaniljglass,
salt kolasås dip*

GLASSKULA 45

Vaniljglasskula med chokladsmul

**VAR SÅSEN EN FAVORIT?
KÖP HEM EN FLASKA FRÅN BAREN!**