

RÖKT Brasserie

FEMHUNDRALAPPEN

Veckans utvalda trerätters, se på tavlan

FÖRRÄTT 155

RÖKT-JUNKÖLAX ROLL *briochebröd, chilimajo, Svedjan ost, lime*

Bira: Norrskum, IPA Starkt: Lule Akvavit Skärgårdsbrännvin

BJÖRKRÖKT ROTSSELLERI CARPACCIO *Fjällkoostkräm, hasselnötter, brynt smör, krasse*

Bira: Lule Brew pale ale Destillat: Lule akavit Högtidsbrännvin

TARTAR PÅ NORRBOTTNISK KO *Björkrökt emulsion, svedjan hårdost, gravad äggula*

Bira: Lager på lager Starkt: Lule Gin Havtorn

VARMRÄTT 225

VÄLJ MELLAN POTATISPURÉ, POMMES FRITES ELLER GRILLAD SALLAD

LÅNGBAKAD BJÖRKKOLRÖKT RENHÖGREV *Pepparsås, örtkrisp*

Bira: Lule dark lager Starkt: Lule dry

SVARTPEPPARRUBBAD LÅNGRÖKT BRISKET *Rödvinssås*

Bira: Brytarna Starkt: Lule Navy gin

FISK OCH SKALDJURSSOPPA *Vildlax, blåmusslor, handskalade räkor, Rökts saffransaioli, fänkål, dill*

Bira: Solen, lager Starkt: Lule Akvavit Skärgårdsbrännvin

MINIPALT I KOLBAKAD TOMATSÅS *Svenska linser, bönor, Svedjan ost*

Bira: Lule Brew Session IPA

Extra side 45kr

EFTERRÄTT 110

LJUMMEN CHOKLADFONDANT *Vaniljglass, chokladsmul*

Bira: Polarnatten Imperial stout

LJUMMEN KLADDIG KOLAKAKA *Vaniljglass, Lingonsirap*

Bira: Polarnatten Imperial stout