

## Förrätter

Ost & chark..... för en 75:- för två 145:-

Lokala ostar & charkuterier serveras med  
Husåknäcke, oliver & husets marmelad

Pulled beef-taco..... 85:- st

Långkokt högrev serveras med  
ramslöksmajonnäs, crispsallad & pico de gallo

Falafel-taco..... 85:- st

Egengjorda falafel serveras med hommus,  
crispsallad & pico de gallo

Vitlöksbröd..... 75:-

Ostgratinerad ciabatta serveras med  
vitlöksmajonnäs

Kallrökt Jämtländsk röding 145:-

Serveras i gräddig hummersoppa med  
vitlöksstekt levainbröd på sidan

### På sidan

Dipp..... 30:-

Vitlök, Hommus, Dijoncrème,  
Ramslökmajonnäs eller Marmelad

Pommes frites 35:-

Rostad potatis 35:-

Sidesallad 35:-

Sötpotatispommes 45:-

*Obs vid allergier  
fråga oss så hjälper vi dig*

## Varmrätter

Husets högrevsburgare..... 195:-

Gjord på norrländsk högrev serveras med  
gryèreost, sidfläsk från Änge chark, sallad,  
picklad lök, tomat, pommes &  
ramslöksmajonnäs

Falafelburgare..... 185:-

Falafelburgare serveras med sallad, tomat,  
picklad lök, picklad chili, pommes & hommus

Veckans fisk..... dagspris

Fråga din servitör efter veckans fisk.  
Serveras med friterad grönkål, pumpacrème &  
skaldjurssås

Bookmakers toast..... 205:-

150g Norrländsk flankstek serveras på  
levainbröd med dijoncrème, pepparrot,  
63 graders äggula & pommes frites

Lammytterfilé..... 275:-

Ört- & vitlöksmarinerat lamm serveras med  
en sallad på rostade rödbetor, chèvre, valnötter  
& gremolata

Dagens P-mat/Dagens husman 95:-

Fråga din servitör efter dagens husman.  
Serveras med bröd & sallad

### Desserten

Husets Trippel 115:-

En liten tryffel serveras med en esspresso & 3cl  
plantation rom

Frusen chokladmousse 85:-

Serveras med halloncoulis

Husets egengjorda glass eller sorbet 65:-

Fråga din servitör efter kvällenssmak

Husets lilla tryffel 45:-

**BRUNKULLAN**  
◆ BRASSERIE ◆

<b>ÖL PÅ FAT</b> .....	<b>40CL/50CL</b>
Norrlands guld	58:-/68:-
Gästkran fråga din servitör	Dagspris
Starobrno lager	68:-/78:-
Sleepy bulldog pale ale	72:-/82:-

<b>ÖL PÅ FLASKA 33CL</b> .....	
Melleruds pilsner	59:-
Coors light	59:-
Heineken	62:-
Sol	62:-
Sitting bulldog I.P.A	89:-
Ship full of I.P.A	79:-
Newcastle brown ale	79:-
Jämtlands Bryggeri	82:-
(Fråga din servitör efter månadens sort)	
Revsunds Brewery	95:-
(Fråga din servitör efter månadens sort)	

<b>ÖL PÅ FLASKA 50CL</b> .....	
Mariestads export	79:-
Paulaner hefe weissbier	89:-

<b>CIDER &amp; BREEZERS</b> .....	
Briska päron	62:-
Briska hallon & vinbär	62:-
Kiviks ekologiska fläder	79:-
Baccardi breezer	82:-

<b>ALKOHOLFRI</b> .....	
Coca-cola/Sprite/Fanta	29:-
Apelsinjuice	35:-
Loka	29:-
Alkoholfritt vin	45:-/GL
Mariestads alkoholfri	40:-
Alkoholfri I.P.A	45:-
Briska cider	40:-

<b>VITT VIN</b> .....	<b>GL/FL</b>
<i>La Croix St Pierre blanc</i>	89:-/359:-
<i>Frankrike, Chardonnay, Sauvignon blanc</i>	
<i>Gisen Estate</i>	109:-/439:-
<i>Nya Zeeland, Sauvignon blanc</i>	
<i>Cono sur single vineyard</i>	129:-/519:-
<i>Chile, Riesling</i>	
<i>Domaine Louis Moreau Chablis</i>	599:-
<i>Frankrike, Chardonnay</i>	

<b>RÖTT VIN</b> .....	<b>GL/FL</b>
<i>La Croix St Pierre rouge</i>	89:-/359:-
<i>Frankrike, Merlot, Syrah</i>	
<i>Plan B!</i>	109:-/439:-
<i>Australien, Shiraz, Tempranillo</i>	
<i>Château Grand renom Bordeaux</i>	119:-/479:-
<i>Frankrike, Merlot</i>	
<i>El Esteco Malbec</i>	129:-/519:-
<i>Argentina, Malbec</i>	

<b>ROSÉ &amp; MOUSSERANDE</b> .....	<b>GL/FL</b>
<i>La Croix St Pierre rosé</i>	89:-/359:-
<i>Frankrike, Cinsault, Grenache</i>	
<i>Bach extrisimo Cava</i>	89:-/469:-
<i>Spanien, Macabeo, Xarel-lo, Parellada</i>	
<i>Prosecco Treviso brut eko</i>	89:-/469:-
<i>Italien, Glera</i>	
<i>Philipponnat royal reserve</i>	695:-
<i>Frankrike, Pinot noir, Chardonnay, Pinot meunier</i>	

**BRUNKULLAN**  
**◆BRASSERIE◆**