

Förrätter

Vitlöksbröd 75:-

Ostgratinerad ciabatta med vitlöksmajonnäs

Hummersoppa med rimmad röding 145:-

Gräddig soppa serveras med rimmad röding & vitlöksstekt levainbröd

Crispy Pork Belly taco eller

Pulled Portabello taco 85:- styck

Serveras på tortillabröd med sallad, vitlöksmajonnäs & esquites

Ost & chark för en 75:- för två 150:-

Lokala ostar & blandade charkuterier serveras med Husåknäcke, Brunkullans marmelad & inlagda oliver

Klassiker

Råbiff halv 80 g 95:- hel 160 g 190:-

Råbiff på norrländsk flankstek serveras med dijonsenap, rödlök, kapris, rödbetor & pepparrot

Moules marinières 0,5 kg 95:- 1 kg 190:-

Blåmusslor kokta i vin, grädde, vitlök & schalottenlök serveras med bröd

På sidan

Såser & dips 30:-

Rödlökskompott

Bbq-glaze

Vitlöksmajonnäs

Bearnaise

Dijoncremé

Esquites 40:-

Pommes frites 35:-

Potatispuré 40:-

Sallad 35:-

Sötpotatispommes 45:-

Obs vid allergier

fråga oss så hjälper vi dig

Varmrätter

Husets burgare 195:-

170g norrländsk högrev med Gruyèreost, sidfläsk från Änge chark, rödlökskompott, bbq-glaze & pommes frites

Portabello-burgare 185:-

Pulled portabellosvamp serveras med sallad, friterad purjolök, vitlöksmajonnäs & pommes frites

Veckans fisk dagspris

Serveras med friterad grönkål, picklad pumpa, potatispuré & skaldjursås.

Fråga din servitör efter veckans fisk

Bookmakers toast 205:-

150g norrländsk flankstek serveras på levainbröd med dijoncremé, sallad, friterad purjolök, pepparrot, 63 graders äggula & pommes frites

Reninnanlår 295:-

Bakat reninnanlår serveras med potatispuré, serranochips, saltbakade jordärtskockor & rödvins demi-glaze

Entrécôte 295:-

300g entrécôte serveras med pommes frites, grönsallad & kall bearnaise

Kvällens personalmat 125:-

Varje dag lagar kockarna en rätt som vi som jobbar äter, den kan även ni få avnjuta.

Fråga din servitör efter kvällens P-mat.

Desserten

Husets trippel 135:-

Tryffel, en espresso & 3cl Plantation rom

Crème brûlée 85:-

Klassisk brûlée serveras med blåbär

Mörk chokladcrème 85:-

Serveras med flarn, chokladjord & vispad grädde

En kula husets glass eller sorbet 45:-

Brunkullans glass eller sorbet. Fråga din servitör efter kvällens smak

En bit tryffel 45:-

Fråga din servitör efter kvällens smak

BRUNKULLAN

◆ BRASSERIE ◆

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

ÖL PÅ FLASKA 33CL

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)	

ÖL PÅ FLASKA 50CL

Mariestads export	79:-
Paulaner hefe weissbier	89:-

CIDER & BREEZERS

Briska päron	62:-
Briska hallon & vinbär	62:-
Kiviks ekologiska fläder	79:-
Bacardi breezer	82:-

ALKOHOLFRITT

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

VITT VIN

<u>GL/FL</u>
La Croix St Pierre blanc 89:-/359:- Frankrike, Chardonnay, Sauvignon blanc
Gisen Estate eko 119:-/479:- Nya Zeeland, Sauvignon blanc
Cono sur single vineyard 129:-/519:- Chile, Riesling
Domaine Louis Moreau Chablis 599:- Frankrike, Chardonnay

RÖTT VIN

<u>GL/FL</u>
La Croix St Pierre rouge 89:-/359:- Frankrike, Merlot, Syrah
Plan B! 109:-/439:- Australien, Shiraz, Tempranillo
Secret de lunes pinot noir eko 109:-/439:- Frankrike, Pinot noir
Raimat bora garnatxa Eko 119:-/479:- Spanien, Garnacha
Pagus bisano ripasso 119:-/479:- Italien, Corvina, Rondinella, Corvinone
Ghost pines Zinfandel 129:-/519:- USA, Zinfandel
El Esteco Malbec 139:-/559:- Argentina, Malbec

ROSÉ & MOUSSERANDE

<u>GL/FL</u>
La Croix St Pierre rosé 89:-/359:- Frankrike, Cinsault, Grenache
Bach extrisimo Cava 89:-/469:- Spanien, Macabeo, Xarel-lo, Parellada
Prosecco Treviso brut eko 89:-/469:- Italien, Glera
Philippinotat royal reserve 695:- Frankrike, Pinot noir, Chardonnay, Pinot meunier

BRUNKULLAN
◆BRASSERIE◆