SMÅRÄTTER

Grönmögelost (M) 119
En ost från Skärvångens gårdsmejeri serveras med lufttorkad skinka, salami, päronkompott, fröknäcke och rostade pinjenötter.
Dryckesrekommendation: Leitz Dragonstone, Riesling eller ett glas vitt portvin

Råraka med sikrom (M) 159
En råraka med smetana, rödlök citron, gräslök och 20 gram sikrom.
Dryckesrekommendation: Ackerman Crémant de Loire

Öjebyröra (G, M, Ä, S) 169
Med kräftstjärtar, kummin, Västerbottenost och sikrom. Serveras på surdegsbröd.
Dryckesrekommendation: Leitz Out, Riesling

MATIGARE

Kycklingfilé (M) 249
Kycklingfilé med potatiskaka, ugnsbakad morot, kantareller och rödvinssås samt sötpotatiskrisp.
Dryckesrekommendation: Les Pierres Dorées, Pinot Noir

Skaldjurspompa (Ä, S) 229
Frasiga pommes toppas med räkor, kräftstjärtar, picklad rödlök, citron och aioli.
Dryckesrekommendation: Bollinger, Chardonnay, Pinot Noir

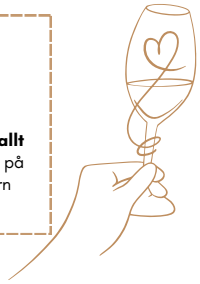
Tortelloni (G, M) 239
med kantareller och västerbottenost serveras i en krämig mascarponesås. Toppas med krispig bresaola och chiliolja från Julita.
Dryckesrekommendation: Ste Michelle Chardonnay

Gubbeli-gubb-macka (G, M, Ä, S) 229
Oxfilé på surdegsbröd med krispig sallad, vitlökssmör, chilimajonnäs, parmesan och friterad lök.
Går att få glutenfri

Med pommes & dipp 269
Välj mellan: chilimajonnäs, aioli, tryffelmajonnäs
Dryckesrekommendation: Ste Michelle Cabernet Sauvignon

Djulö Bageriet

Visste du att vi har ett **eget bageri**? Där bakar vi **allt bröd** och **alla desserter** i denna meny! Dessutom på ekologiskt och KRAV-märkt mjöl från Warbro Kvarn



Onsdag-torsdag 17.00-22.00 Fredag 16.00-23.00 Lördag 17.00-23.00

MATIGARE

Viltburgare (G, M, Ä, S) 249
150 g viltfärsburgare på färs från Vrena vilt med cheddar från Väddö gårdsmejeri. Serveras i ett rostat briochebröd med isad silverlök, tryffelmajonnäs, crispsallad och friterad lök.
Självklart med frasiga pommes till !
Går att få glutenfri
Dryckesrekommendation: Logan, Shiraz

Pannoumiburgare (G, M, Ä, S) 229
Pannoumiburgare serveras i ett rostat briochebröd med isad silverlök, tryffelmajonnäs, crispsallad och friterad lök.
Självklart frasiga pommes till !
Går att få glutenfri
Dryckesrekommendation: Ste Michelle, Chardonnay

DESSERT



Smulpaj 89
med päron och kardemumma, serveras ljummen med vaniljsås
Byt ut glassen till sorbet för vegansk/mjölkfri

Chokladfudgekaka (G, Ä, M, SJ) 79
Serveras med flingsalt, skogsbärskompott och glass

Varm Cookie (G, Ä, M, SJ) 79
med vit choklad & körsbär, serveras med vaniljglass

2 kulor glass eller sorbet 49
Alla älskar glass ! Varierande smaker från SIA Glass, alltid gjord på svensk färsk grädde och svenska råvaror. Prata med personalen.

Sött & Salt 35
1 dl smågodis (Fråga personalen om allergener).

Tryfflar olika smaker 25
Kakao / hallon & lakrits / rostad **mandel**

Vinbarens dubbel 45
Kaffe och tryffel.

Vinbarens trippel 125
Kaffe, 3cl avec och tryffel
Välj mellan Tullamore dew, Maker's mark, Famous grouse (whiskey) eller Kraken (rom)

Allergener
G: Gluten **M**: Mjölk **S**: Senap **SJ**: Soja **Ä**: Ägg