

**CENTRUM**

**МУЯТНЭЭ**

**CENTRUM**

**МУЯТНЭЭ**

**CENTRUM**

**KROG**

# Mat

SNACKS		FÖRRÄTTER		VARMRÄTTER	
MANDLAR	40kr	BRÖDERNA PERSSONS LÖJROM FÖR TVÅ	495kr	GNOCCHI	230kr
OLIVER	50kr	<i>Toast, syrad grädde, lök</i>		<i>Grillad sticklök, shimejjsvamp, vasslesås</i>	
CHARKUTERI	55kr	TARTAR	180kr	GRILLAD TORSKRYGG	320kr
<i>Ibland en korv, ibland en skinka, fråga vad vi har just ikväll!</i>		<i>Dijonkräm, ramslöksskapris, brödsmlur</i>		<i>Pak choi, fläderbär, grillad grädde</i>	
RÅSTEKT HAVSKRÄFTA	90kr	VIT SPARRIS	190kr	LAMMENTRECÔTE	350kr
<i>Lardo, grillad grädde, citron</i>		<i>Smörsås, sikrom, ramslök</i>		<i>Grillad paprika, ramslök, harissa, confiterad potatis</i>	
TUNT SKIVAD BIFF	80kr	RÄKMACKA	190kr	REN	375kr
<i>Brödchips, ramslöksskapris</i>		<i>Handskalade räkor, dillkräm, löjrom</i>		<i>Jordärtskockspuré, shimejjsvamp, confiterad potatis, XO-sås</i>	
ENOKI	70kr	SMÖRSTEKT PILGRIMSMUSSLA	180kr	GRILLAD VÅRKYCKLING	300kr
<i>Sojamarinerad äggula, rostad vitlökssås</i>		<i>Grillad purjolök, blåmusselsås, gravad äggula</i>		<i>Sivripaprika, rostad vitlök, kycklingsky</i>	
KAMMUSSLA	40kr/st			ENTRECÔTE	360kr
<i>Sesamsås, chili</i>				<i>Socketärta, dragonsmör, oxsvanssky, pommes</i>	
TARTELETT	60kr				
<i>Gruyère, hjortron, hasselnötter</i>					
ALMNÄS TEGEL	60kr				
<i>Ost från Almnäs Bruk, knäckebröd, rödvinskokta aprikoser, fänkålspollen</i>					
STRUVA	75kr				
<i>Kycklingleverkräm, Gruyère, fänkålspollen</i>					

Med reservation för ändringar

# Dryck

NÅGOT ATT BÖRJA MED	FATÖL	CIDER
ISAC FERNANDEZ – SPA Biutiful Cava, <i>Ribera del Duero – NV</i> 105kr	TT – 40cl SVE 5,0% <i>Deluxe EKO Lager</i> 75kr	KOPPARBERGS NAKED APPLE – 33cl SVE 45% <i>Äppelcider</i> 85kr
MICHEL GONET – FRA Le Varlan Blanc de Noirs, <i>Champagne – NV</i> 150kr	BIRRA MORETTI – 40cl ITA 4,6% <i>Lager</i> 85kr	<b>ALKOHOLFRITT</b>
GINGIN & TONIC 145kr	St:Eriks – 40cl SVE 5,3 % <i>I.P.A.</i> 85kr	
ÓGIN & TONIC 175kr	<b>FLASKA &amp; BURK</b>	FÄRNA ODLINGAR– 33cl SVE <i>Rabarber</i> 55kr <i>Svarta vinbär</i> 55kr
CENTRUM COSMO <i>Vodka, granatäpple, lime</i> 135kr		THIS IS HOW PITEÅ How to keep it classic– 33cl 5,3% <i>Vienna Lager</i> 89kr
NEGRONI <i>Gin, Campari, Martini Rosso</i> 135kr	How to get juicy – 33cl 6,4% <i>Hazy I.P.A.</i> 89kr	BUDVAR – 33cl CZE B-Free 0,5%, <i>Lager</i> 49kr
PALOMA <i>Tequila, grapefruktsoda, lime</i> 135kr	How to switch modes– 33cl 4,5%, <i>Berliner Weisse Tropical</i> 89kr	<b>BRÄNNVIN</b>
PINK LEMONADE <i>Granatäpple, citron, soda</i> 60kr	How to tear down this wall – 33cl 4,5%, <i>Berliner Weisse Raspberry</i> 89kr	
<b>LÄSK</b>	How to skip dessert – 33cl 10,5% <i>Imperial Chocolate Stout</i> 95kr	GAMMAL NORRLANDS <i>Aquavit</i> 25kr/cl
	COCA COLA – 33cl 30kr	MIKKELLER JAPANESE RICE LAGER – 44cl DEN 5,1% <i>Lager</i> 90kr
COCA COLA ZERO – 33cl 30kr	MIKKELLER IRON THRONE – 44cl DEN 5,1% <i>Witbier</i> 90kr	
FANTA – 33cl 30kr	DUVEL – 33cl BEL 8,5% <i>Belgian blond ale</i> 89kr	
TROCADERO ZERO – 33cl 30kr	BERNARD – 50cl CZE 4,9% <i>Glutenfri lager</i> 89kr	
SPRITE – 33cl 30kr	Stiegl Weisse – 50cl AUT 5,1% <i>Weissbier</i> 89kr	
FESTIS – 20cl <i>Päron</i> 15kr	La Trappe Dubbel – 33cl BEL 7% <i>Trappist</i> 89kr	