

**CENTRUM**

**МУЯТНЭЭ**

**CENTRUM**

**МУЯТНЭЭ**

**CENTRUM**

**KROG**

# Mat

SNACKS		FÖRRÄTTER		VARMRÄTTER	
MANDLAR	40kr	BRÖDERNA PERSSONS LÖJROM	250kr	GNOCCHI	245kr
		<i>Potatischips, syrad grädde, dillkräm</i>		<i>Vasslesås, säsongens svamp, Almnäs tegel</i>	
OLIVER	50kr				
CHARKUTERI	55kr	SURF N' TURF	250kr	RÖDING	360kr
<i>Ibland en korv, ibland en skinka, fråga vad vi har just ikväll!</i>		<i>Råstekt hummer, toast, hängmörad biff</i>		<i>Sticklök, smörsås, kokt potatis</i>	
TUNT SKIVAD BIFF	70kr	TARTAR	195kr	REN	395kr
<i>Hängmörad biff, brödchips, ramlöksbär</i>		<i>Dijonmajonnäs, ramlökskapris, brödsmlor, krasse</i>		<i>Persiljekräm, svamp, XO-sås, confiterad potatis</i>	
ENOKI	75kr	LAMMKEBAB	195kr	IBERICO RACKS	335kr
<i>Sojamarinerad äggula, rostad vitlökssås</i>		<i>Grillat tunnbröd, sivripaprika, mojo rojo</i>		<i>Rostad tomat, kryddsmör, pommes</i>	
KAMMUSSLA	45kr/st	TONFISK	185kr	ENTRECÔTE	395kr
<i>Sesamsås, chili</i>		<i>Nduja, stracciatella, avokado, brödchips</i>		<i>Padrones, persiljesmör, pommes</i>	
Ett dussin	450kr				
2 SMÅ TOAST	85kr				
<i>Stracciatella, nduja</i>					
ALMNÄS TEGEL	60kr				
<i>Ost från Almnäs Bruk, knäckebröd, rödvinskokta aprikoser, fänkålspollen</i>					
MAJSTEMPURA	75kr				
<i>Yoghurtmajonnäs, espelettepeppar</i>					

Med reservation för ändringar  
Vid allergier fråga vår personal

# Dryck

## NÅGOT ATT BÖRJA MED

ISAC FERNANDEZ – SPA Biutiful Cava, <i>Ribera del Duero – NV</i>	105kr
MICHEL GONET – FRA Le Varlan Blanc de Noirs, <i>Champagne – NV</i>	150kr
SCANDINAVIAN AIRLINES <i>Agitator Rye Rye, Aperol, Amaro, äppelsyra, socker, cava</i>	165kr
EN STÖKIG DRAJJA <i>GinGin Dry Gin, Vermouth från Sprinteriet, stökig juice &amp; salt</i>	165kr
GT COLLINS <i>GinGin Centrum Gin, mynta, kardemumma, äppelsyra &amp; grantonic från Ekobryggeriet</i>	165kr
SKOGSPROMENAD <i>Gin Gin Dry Gin, hjortron, hallonsyra, honung, granbarr</i>	165kr

## LÄSK

COCA COLA – 33cl	30kr
COCA COLA ZERO – 33cl	30kr
FANTA – 33cl	30kr
TROCADERO ZERO – 33cl	30kr
SPRITE – 33cl	30kr
FESTIS – 20cl <i>Päron</i>	15kr

## FATÖL

TT – 40cl SE <i>5,0% Deluxe EKO Lager</i>	75kr
BIRRA MORETTI – 40cl ITA <i>4,6% Lager</i>	85kr
LAGUNITAS – 40cl USA <i>6,2% I.P.A</i>	95kr

## FLASKA & BURK

How to get juicy – 33cl SE <i>6,4% Hazy I.P.A.</i>	95kr
How to highlight – 33cl SE <i>5,9% I.P.A.</i>	95kr
How to say slainte – 44cl SE <i>4,2%, Dry Stout</i>	95kr
DUVEL – 33cl BEL <i>8,5% Belgian blond ale</i>	89kr
BERNARD – 50cl CZE. <i>4,9% Glutenfri Lager</i>	89kr
Weihenstephaner – 50cl GER <i>5,4% Hefe Weissbier</i>	89kr
La Trappe Dubbel – 33cl NLD <i>7% Trappist Ale</i>	89kr

## CIDER

MAGNERS – 33cl IRL <i>4,5% Äppelcider</i>	85kr
--	------

## ALKOHOLFRITT

LEITZ – 33cl GER <i>Ein Zwei Zero Sparkling Riesling</i>	95kr
FÄRNA ODLINGAR – 33cl SE <i>Rabarber</i>	55kr
<i>Svarta vinbär</i>	55kr
KIVIKS MUSTERI – 27,5cl SE <i>Äppelmust</i>	55kr
BUDVAR – 33cl CZE <i>0,5%, Lager</i>	49kr
How to drink and drive – 33cl SE <i>0,3% I.P.A</i>	59kr

## SPRIT

OP ANDERSSON <i>Akvavit</i>	25kr/cl
GAMMAL NORRLANDS <i>25kr/cl</i>	<i>Akvavit</i>
SKÅNE <i>Akvavit</i>	25kr/cl
NORRBOTTENS DESTILLER <i>Akvavit</i>	30kr/cl
FERNET BRANCA	25kr/cl
FERNET MENTA	25kr/cl
MINTTU	25kr/cl
CHARTREUSE GRÖN	45kr/cl