

CENTRUM

МУЯТНЭЭ

CENTRUM

МУЯТНЭЭ

CENTRUM

KROG

Mat

SNACKS		FÖRRÄTTER	VARMRÄTTER
MANDLAR	50kr	BR PERSSONS LÖJROM FÖR TVÅ 550kr <i>Toast, smetana, syrad lök</i>	GNOCCHI 295kr <i>Shimeji, svedjans löpeld, hasselnöt</i>
OLIVER	70kr	LAMMKEBAB 195kr <i>Grillat tunnbröd, harissa, sivrípaprika</i>	REGNBÅGE 395kr <i>Vasslesås, löjrom, grillade grönsaker</i>
CHARKUTERI <i>Ibland en korv, ibland en skinka, fråga vad vi har just ikväll!</i>	85kr	TARTAR 225kr <i>Dijonmajonnäs, ramslökskapris, brödsmulor, krasse</i>	REN 465kr <i>Persiljekräm, svamp, XO-sås, confiterad potatis</i>
GRILLED CURRY CRABLEGS <i>Snökrabba, curry, citron</i>	195kr	RÖDRÅKA 245kr <i>Grillad majs, hollandaise, chilicrisp</i>	ENTRECÔTE 465kr <i>Haricots verts, vitlökssmör, pommes</i>
KAMMUSSLA <i>Sesamsås, chili</i>	55kr/st	RAVIOLI 245kr <i>Bomba di Calabria, svamp, spenat</i>	CFC (CENTRUM FRIED CHICKEN) 325kr <i>Hjärtsallad, nobisdressing, XO-sås, pommes</i>
Ett dussin	550kr		LAMMENTRECOTE 425kr <i>Confiterad svartrot, ramslöskräk, broccoli, rödvinssås</i>
2 SMÅ TOAST <i>Nduja, stracciatella, lardo</i>	85kr		
ALMNÄS TEGEL <i>Rödvinskokt aprikos, fänkålspollen, brödchips</i>	95kr		
TUNT SKIVAD BIFF <i>Brödchips, ramslök, krasse</i>	95kr		
GRILLAD GRÖNMUSSLA <i>Grön harissa, lime</i>	3st á 95kr		

Med reservation för ändringar
Vid allergier fråga vår personal

Dryck

NÅGOT ATT BÖRJA MED	FATÖL	CIDER
ISAC FERNANDEZ – SPA Biutiful Cava, <i>Ribera del Duero – NV</i> 115kr	TT – 40cl SE 5,0% <i>Deluxe EKO Lager</i> 85kr	KIVIKS ÄPPLE – 33cl SE 4,5% <i>Äppelcider</i> 85kr
MICHEL GONET – FRA Le Varlan Blanc de Noirs, <i>Champagne – NV</i> 160kr	BITBURGER – 40cl GER 4,8% <i>Premium Pilsner</i> 90kr	KIVIKS FLÄDER – 33cl SE 4,5% <i>Flädercider</i> 85kr
BLUEBERRY PIE SPRITZ <i>Norrbottens Destilleri Blueberry Pie, hallonsyra, cava</i> 165kr	LAGUNITAS – 40cl USA 6,2% <i>I.P.A</i> 95kr	ALKOHOLFRITT
EN STÖKIG DRAJJA <i>GinGin Dry Gin, Vermouth från Spriteriet, stökig juice & salt</i> 165kr	FLASKA & BURK	LEITZ – 25cl GER <i>Ein Zwei Zero Sparkling Riesling</i> 95kr
GT COLLINS <i>GinGin Dry Gin, mynta- & kardemummasockerlag, äppelsyra, ekobryggeriet granskottstonic.</i> 165kr	How to create a cloud– 33cl SE 6,5% <i>Piteå Hazy I.P.A.</i> 95kr	NORRBOTTENS DESTILLERI – 20cl <i>Rhubarb Spritz</i> 95kr
HARTWALL ORIGINAL PINEAPPLE85kr	How to get juicy – 33cl SE 6,4% <i>Hazy I.P.A.</i> 95kr	FÄRNA ODLINGAR – 33cl SE <i>Svarta vinbär</i> 65kr <i>Rabarber</i> 65kr
LÄSK	How to highlight – 33cl SE 5,9% <i>I.P.A.</i> 95kr	KIVIKS MUSTERI – 27,5cl SE <i>Äppelmust</i> 55kr
COCA COLA – 33cl35kr	How to tear down this wall – 33cl SE 4,5% <i>Raspberry Berliner Weisse</i> 95kr	BUDVAR – 33cl CZE 0,5%, <i>Lager</i> 49kr
COCA COLA ZERO – 33cl35kr	DUVEL – 33cl BEL 8,5% <i>Belgian blond ale</i> 95kr	How to drink and drive – 33cl SE 0,3% <i>I.P.A</i> 59kr
FANTA – 33cl35kr	BERNARD – 50cl CZE. 4,9% <i>Glutenfri Lager</i> 95kr	SPRIT
TROCADERO ZERO – 33cl35kr	Weihenstephaner – 50cl GER 5,4% <i>Hefe Weissbier</i> 95kr	OP ANDERSSON <i>Akvavit</i> 25kr/cl
SPRITE – 33cl35kr	La Trappe Dubbel – 33cl NLD 7% <i>Trappist Ale</i> 95kr	GAMMAL NORRLANDS <i>Akvavit</i> 25kr/cl
FESTIS – 20cl20kr		SKÅNE <i>Akvavit</i> 25kr/cl
		NORRBOTTENS DESTILLERI <i>Akvavit</i> 30kr/cl
		FERNET BRANCA / MENTA25kr/cl
		MINTTU25kr/cl