

MOUSSERANDE VINER

Prosecco Treviso Brut Doc EKO <i>Veneto, Italy</i>	129/540
Cuvée Barcelona 1872 <i>Do Cava, Spain</i>	139/585
NV Gosset, Extra Brut <i>Champagne, France</i>	1500

VITA VINER

Pasqua Mucchetto Chardonnay-Grillo EKO <i>Sicilien, Italy</i>	115/485
Solitär Riesling Trocken <i>Mosel, Germany</i>	139/580
Chavin Sauvignon Blanc Côtes de Gascogne <i>Côtes de Gascogne, France</i>	125/520

RÖDA VINER

Piccini Toscana Rosso <i>Toscana, Italy</i>	115/485
Tenuta Frescobaldi di Castgloni <i>Toscana, Italy</i>	715
Luna Gaia Chiaramotesi Nero d'Avola Eko <i>Sicilien, Italy</i>	155/645
Roberto Sarotto Barbera d'Asti DOCG <i>Pimonte, Italy</i>	665
McPherson Shiraz <i>South Eastern Australia</i>	129/539

SÖT & STARKVINER

Pajass Passito Roberto Sarotto <i>Söt, aprikos, torkad frukt</i>	115
Rivesalté Ambré EKO <i>Söt och fyllig smak av kola, persikor, ananas, apelsiner och nötter</i>	129
Valldo 20yo Tawny Port <i>Full smak av torkad frukt, hasselnöt, tobak</i>	140

FATÖL

40cl / 50cl

Norrlands guld 5,0%, Sverige	79/99
A ship full of IPA 5,8% Sverige	105/135
Paulaner Weise 5,5% Tyskland	99/125
Guest Beer <i>Fråga Personalen / Ask the Staff</i>	

ÖL & CIDER PÅ FLASKA

Sälens Fjällbryggeri Sverige 33cl <i>Fråga Personalen / Ask the Staff</i>	98
Daura Damm Gluten free 5,4% Sverige, 33cl	85
Briska Päron 4,5% Sverige 33cl	79
Briska Demi Sec Riesling & Peach 4,5%, 33cl	79

ALKOHOLFRIA DRYCKER

Alkoholfritt vin	79	Smil Festis	25
Alkoholfri drink	69	<i>Päron/apelsin/äpple</i>	
Coca Cola	45	Mjök	22
Coca Cola Zero	45	Mellruds alkoholfria	55
Fanta	45	pilsner	
Sprite Zero	45	A ship full of IPA 0,0%	55
		Briska 0,5%	55
		<i>Päron eller hallon</i>	



Welcome to
everyone's living room,
The Lodgebar

DRINKAR

4cl / 6cl / Drinkkanna

Aperol Spritz <i>Aperol, prosecco, soda och apelsin</i>	145/185/435
Hugo Spritz <i>Aperol, prosecco, soda och apelsin</i>	145/185/435
Sarti Spritz <i>Sarti, Prosecco och soda</i>	145/185/435
Limoncello Spritz <i>Sarti, Prosecco och soda</i>	145/185/435
Mojito <i>Sarti, Prosecco och soda</i>	155/195/465
Irish Lemonade <i>Sarti, Prosecco och soda</i>	155/195
Berlin Mule <i>Jägermeister, Ginger Beer och lime</i>	155/195
Hendricks Gin & Tonic <i>Hendricks gin, tonic, svartpeppar och gurka</i>	175
Sangria Kanna	465

VARMA DRINKAR

4cl / 6cl

Irish Coffee <i>Whiskey, farinsocker, kaffe och grädde</i>	155/195
Kaffe Karlsson <i>Baileys, cointreau, kaffe och grädde</i>	155/195
Cointreau Hot <i>Cointreau, Varm choklad och grädde</i>	155/195
Spanish Coffee <i>Likör 43, kaffe och grädde</i>	155/195
French Coffee <i>Cognac, kaffe och grädde</i>	155/195
Lumumba <i>Brandy, varmchoklad och grädde</i>	155/195
Minttuchoklad <i>Pepparmint Minttu, varm choklad och grädde</i>	155/195
Licor 43 Hotshot <i>Likör 43, kaffe och grädde</i>	99

BARNENS DRINKAR

Valledranken <i>Välj mellan blå eller röd, toppas med sprite</i>	55
Strawberry passion <i>Jordgubbssockerlag, passions juice, citronjuice och sprite</i>	55
Milky Dream <i>Jordgubbssockerlag, mjölk och grädde</i>	55

KAFFE

Bryggkaffe /Coffee	37
Tea	32
Caffe Latté	52
Cappuccino	47
Espresso single/double	31/36
Varm choklad med grädde	49

SNACKS

Marinerade oliver	55
Ost & Charkbricka *L	165
Gårdschips	35
Friterade marconamandlar	65
Jordnötter/Chilinötter	35

MENY

Viltköttbullar *MP Serveras med potatispuré, gräddsås, rårörda lingon och pressgurka	215
Gulaschgryta *MP, G På nötbog med tomat, potatis, paprika och kummin. Serveras med smetana och bröd.	195
Grönsaksgulasch *SE, G, MP På Rotselleri, tomat, potatis, paprika, lök, kummin. Serveras med smetana och bröd	165
Lodgen's skagen *SK, Ä, S, G, MP Handskalade räkor, majonnäs, smetana, rödlök, fänkål, citron och dill. Toppas med löjrom och serveras med stekt levainbröd	225
Ost & purjolökspaj *G, Ä, MP Fylld med sveciaost och purjolök. Serveras med sallad	155

BARNMENY 3-12 år

Viltköttbullar *MP Serveras med potatispuré, gräddsås, rårörda lingon och pressgurka	125
Gulaschgryta *P, G På nötbog med tomat, paprika och kummin. Serveras med smetana och bröd	105
Pannkaka *MP, G, Ä 3 pannkakor serveras med jordgubbssylt och grädde. Går att få glutenfria!	75
Korv med bröd *G	35

TILLÄGG EFTER 17.00

FÖRRÄTT

Jordärtskockssoppa *MP, N Krämig soppa på grädde och vittvin. Toppas med stekt skogssvamp, rostade hasselnötter och rotfruktscrisp	135
--	-----

VARMRÄTTER

Oxfile medaljong *MP Serveras med råstekt mandelpotatis, haricots verts och rödvinsås	295
Bakad beta *SE, MP, N Serveras med krispig halloumi, rotselleripuré, saltade valnötter och toppad med sveciaost.	245

DESSERT

Crème brûlée *MP, Ä	125
Hemmagjord chokladtryffel *MP	55

! Vänligen informera din servitör om eventuella allergener:
*MP=Mjölkprotein *G=Gluten *L=Laktos *N=Nötter *S=Senap *Ä=Ägg
*SK=Skaldjur *SE=Selleri