

Restaurang
BODENSIA

MENY

Förrätter

Vitlöksbröd SEK 75

med aioli på rostad vitlök

Garlic bread with a roasted garlic aioli

Charkbricka för två SEK 185

Mixade charkuterier med tillbehör

Cold Cuts for two with accessories

Huvudrätter

Ishavsräkor SEK 185

300g ishavsräkor MSC med vitlöksbröd och aioli på rostad vitlök

300g Artic Prawns MSC with garlic bread and a roasted garlic aioli

Kycklingsalladsbowl SEK 185

Kyckling från Strömnäsgråden, japansk chili- & vitlöksdressing, quinoa, sallad, tomat, sparris & edamamebönor

Salad on locally produced chicken with japanese chili- and garlic dressing, quinoa, salad, tomato, asparagus & edamame beans

Skaldjurspasta SEK 195

handgjord färsk pappardellepasta från iBolognesi med skaldjur och champinjoner i en krämig vitlökssås

Handmade pappardelle pasta with shellfish and mushroom in a creamy garlic sauce

Husets hamburgare SEK 195

Black Angusburgare från Selets bruksgård med gouda, bbq-sås, bacon, tomat, majonnäs & sallad.

Serveras med pommes och bearnaise

Burger of locally produced Black Angus beef with gouda, bbq-sauce, bacon, tomato, mayonaise & salad. Served with fries and béarnaise

Oxfilet SEK 295

180g oxfilet med pytt på sparris och champinjoner serveras med hemslagen bearnaise eller rödvinssås & grana padanoslungad pommes

180g fillet of beef with sauteéd asparagus an mushrooms served with béarnaise or red wine sauce & grana padano tossed fries

~~~~~

**Vegetariskt?** Fråga efter dagens erbjudande! SEK 175

*Vegetarian? Ask us for todays offer!*

~~~~~

Desserten

Glass eller Sorbet SEK 65

med bär
Ice cream or sherbet with berries

Banana Split SEK 125

DRYCK

Fullständigt sortiment ser ni i separat dryckesmeny.

Lokal öl Från SEK 95

Vi samarbetar med flera olika bryggerier från Boden, Luleå och Älvsbyn. Sortimentet varierar, fråga oss så hjälper vi dig att hitta rätt!

Vitt vin på glas

Costa SEK 85

Chardonnay 100%

Arva Naturalis EKO SEK 120

Verdejo 100%

Baron de ley Blanco SEK 105

Viura 90%, Malvasia 10%

Fuedo Arancio SEK 95

Grillo 100%

Rött vin på glas

Costa SEK 85

Negromaro 100%

Briccotondo SEK 110

Barbera 100%

Club Privado SEK 110

Tempranillo 100%

Arva Naturalis SEK 120

Tempranillo 100%

Mousserande på glas

Ruida Domo (Cava) SEK 85

Villa Degli BIO (prosecco) SEK 95

Druvsort: Glera 100%

Rosévin på glas

Piccini Patriale EKO SEK 90

Negroamaro/Nero d'avola/

Montepulciano/Merlot

Baron De Ley Rosardo SEK 105

Garnacha 80%, Tempranillo 20%

Vi har även massor med härliga viner på helflaska, ta en titt i menyn eller fråga oss så hjälper vi till att hitta rätt!

Cocktails SEK 125

Slipp myggen men njut av norrländska skogen, där vi har hittat inspiration för sommarens härliga drinkar!

Longdrinks

Hjortron*

Hjortronvin, lime, cider

Lingon*

Vodka, lime, socker, soda

Tranbär

Rom, juice, Absinth

Cocktails

Havtorn

Gin, Vermouth, lime, socker

Hallon*

Tequila, Chambord, lime, socker

Vinbär

Burbon, Creme de mure, lime, socker, bitter

Blåbär

Vodka, Cointreau, citron, socker

Bartenders Choice*

Cocktail? Longdrink? Sött? Surt? -Du önskar, vi fixar!

*Går att få alkoholfri SEK 60

Enbär

Här hänvisar vi direkt till vår lista av Gin & Tonics! Vi har alltid minst 10 olika sorters Gin som vi noggrant matchat med både tonics och garnityr för att lyfta de olika smakprofiler som profilerar ginen. Våga testa något nytt!

Skaldjursplåtå för två

SEK 695

Serveras med vitlöksbröd och dippsåser

Seafood Platter for two served with garlic bread and dipping sauce.

OBS! Säljs i begränsat antal, kan förbokas!