

ULVÖBYN
Café & Bistro

MAT & DRICK

SOMMAREN 2018

Mat på dagen

Spenatsoppa med ägg och toast — 95 kr

SPINACH SOUP WITH EGG AND A TOAST

Melon och fetaostsallad med lufttorkad skinka och surdegsbröd — 120 kr

MELON AND FETACHEESE SALAD WITH CURED HAM AND SOURDOUGH BREAD

Chevresallad med rödbetor, valnötter, oliver, honung och surdegsbröd — 130 kr

CHEVRESALLAD WITH BEETROOT, WALNUTS, OLIVES, HONEY AND SOURDOUGH BREAD

Skagenbakelse, ”som en smörgåstårta” med gravad lax och skagenröra — 140 kr

SKAGEN PASTRY

Våfflor med sylt och grädde — 75 kr

Våfflor med räkor, rödlök och gräddfil — 110 kr

WAFFLES WITH WHIPPED CREAM AND JAM / SHRIMPS, RED ONION AND SOUR CREAM

Dagens varma rätt – se tavla (TODAY'S SPECIAL)

SMÖRGÅSAR / SANDWICH

Smörgås med matjesill, färskpotatis, ägg, rödlök och gräddfil — 95 kr

SANDWICH WITH PICKLED HERRING WITH POTATOS, EGG, RED ONION AND SOUR CREAM

Räksmörgås — 165 kr

SHRIMP SANDWICH

Avokado och hummus på surdegsbröd — 85 kr

AVOCADO AND HUMMUS ON SOURDOUGH BREAD

Varm baguette med ost och skinka — 75 kr

HOT BAGUETTE WITH HAM AND CHEESE

Varm baguette med mozzarella, tomat och vår egen pesto — 95 kr

HOT BAGUETTE WITH MOZZARELLA, TOMATO AND OUR OWN PESTO

Baguette med vår egen skagenröra — 90 kr

BAGUETTE WITH OUR OWN SHRIMP MAYONNAISE

Minitoast med Västerbottenost — 45 kr

MINI TOAST WITH VÄSTERBOTTEN CHEESE

SÖTSAKER / SWEETS

Bakverk — se vår monter

PASTRIES

Glass med topping (choklad, noisette eller jordgubbssås) — 50 kr

ICE CREAM WITH TOPPING (CHOCOLATE, NOISETTE OR STRAWBERRY SAUCE)

Mat på kvällen

FÖRDRINK

Köksgrogg — 99 kr

Rhubarb Real — 125 kr
RABARBERSYRUP & CAVA

Härnö GT — 148 kr
HÄRNÖ GIN & FENTIMANS TONIC

Ginger Cup — 120 kr
MONDINO, GINGER ALE, APELSIN, GURKA & MYNTA

Ulvö Riviera — 125 kr
MONDINO, VERMOUTH, TONIC, CITRON & ROSMARIN

SNACKS

Färska oliver från
Apulien (125 g) — 52 kr

Salta rökta mandlar (70 g) — 45 kr

Gruyère ost (60 g) — 65 kr

Pata Negra (60 g) — 140 kr

BUBBEL / Emendis Can Xa Brut Cava — 95 kr (12 cl)

BUBBEL / Crémant du Jura Blanc Extra Brut — 120 kr (12 cl)

ROSÉ / Monte del Fra Bardolino Chiaretto — 100 kr (15 cl)

MER DRYCK - SE DRYCKESMENYN ELLER FRÅGA DIN SERVITRIS

FÖRRÄTT

Carpaccio på portergravad biff med nobisdressing,
rödlök, rostad lök och sikrom — 140 kr

CURED CARPACCIO WITH NOBISDRESSING, RED ONIONS, ROASTED ONIONS AND WHITEFISH ROE

Toast Skagen på smörstekt toast med citron, rödlök och sikrom — 165 kr

TOAST SKAGEN ON BUTTERED TOAST WITH LEMON, RED ONIONS AND WHITEFISH ROE

Västerbottenbrulée med enbärsgravad reninnanlår och krasse — 115 kr

VÅSTERBOTTENBRULÉE WITH JUNIPER BERRY CURED REINDEER FILET

Buffelmozzarella med tomat och pinjenötter — 95 kr

BUFFALO MOZZARELLA WITH TOMATO AND PINE NUTS

Marinerad zucchini med morotsvinigrett, avocado,
parmesan och pistagenötter — 125 kr

MARINATED ZUCCHINI WITH CARROT VINAIGRETTE, AVOCADO, PARMESAN AND PISTACHIO NUTS

Rökta räkor (2/4 hg) med chiliaioli, citron och grillat bröd — 150/265 kr

SMOKED SHRIMPS (2/4 HG) SERVED WITH CHILI AIOLI, LEMON AND BREAD

HUVUDRÄTT

Lax i papper med kokt färskpotatis, Sandefjordsås, dill och sikrom — 220 kr

SALMON BAKED IN PAPER WITH BOILED POTATOES AND SWEDISH SHRIMP MAYONNAISE

Fiskgryta på lax, torsk och räkor, serveras med chiliaioli och grillat bröd — 215 kr

FISH STEW WITH SALMON, CODFISH AND SHRIMPS, SERVED WITH CHILI AIOLI AND GRILLED BREAD

Rökt sik med kokt färskpotatis, skirat smör och vår skagenröra — 175 kr

SMOKED WHITEFISH WITH BOILED POTATOES AND SWEDISH SHRIMP MAYONNAISE

Schnitzel med tjeckiskpotatissallad, kapris och citron — 190 kr

SCHNITZEL WITH CZECH POTATO SALAD, CAPERS AND LEMON

Pulled pork-burgare serveras med coleslaw och tunnbrödchips — 165 kr

PULLED PORK-BURGER WITH COLESLAW AND MJÄLLOMS ORGANIC FLATBREADCHIPS

Bönburgare serveras med hummus och tunnbrödchips — 165 kr

VEGAN BEANBURGER WITH HUMMUS AND MJÄLLOMS ORGANIC FLATBREADCHIPS

Lammytterfilé med krossad färskpotatis,
grillad hjärtsallad, parmesan och örtsmör — 255 kr

LAMB TENDERLOIN WITH CRUSHED POTATOES, GRILLED GEM SALAD, PARMESAN AND HERB BUTTER

EFTERRÄTT

Marängswiss på vårt vis med chokladkaka,
vår egen bananglass, maränger och vispad grädde — 105 kr

"MARÄNGSWISS" OUR WAY WITH CHOCOLATE CAKE, BANANA ICE CREAM, MERINGUES AND WHIPPED CREAM

Pannacotta med hallonsås (PANNACOTTA WITH RASPBERRY) — 90 kr

Glass med topping (VANILLA ICE CREAM WITH TOPPING) — 60 kr

Chokladtryffel (CHOCOLATE TRUFFLE) — 35 kr

Att dricka

DRINKAR

- Köksgrogg — 99 kr
Rabarber Real — 125 kr
Rabarbersyrup & cava
Härnö GT — 148 kr
Härnö gin & Fentimans tonic
Ginger Cup — 120 kr
Mondino, ginger ale, apelsin, gurka & mynta
Riviera — 125 kr
Mondino, vermouth, tonic, citron & rosmarin
Irish coffee — 130 kr
Whiskey, kaffe, grädde, farinsocker
Vi blandar gärna andra drinkar

DESSERTVIN

- Chateau Cloche Kft Tokaji Ventus
Grand Selection 2012 — 90 kr (6 cl)
Tokaj, Ungern — Krämig struktur med doft och smak av kanderade citrusfrukter, hjortron, honung, russin, saffran och en aning kryddighet. Fin balans mellan frisk syra och uttalad sötma.

ÖL & CIDER

- Ulvöprinsens Pilsner (Sverige 3,5% 33 cl) — 68 kr
Carlsberg Hof (Danmark 4,2% 33 cl) — 58 kr
Backens Lager (Sverige 4,7% 33 cl) — 66 kr
Celia Glutenfri Lager (Tjeckien 4,5% 33 cl) — 70 kr
Lagunitas IPA (USA 6,2% 35,5 cl) — 78 kr
Hernö Ulvö Brown Ale (Sverige 6,2% 33 cl) — 95 kr
Lockeby Högsommardag Pale Ale
(Sverige 5,2% 33 cl) — 95 kr
Somersby Äppelcider (Sverige 4,5% 33 cl) — 68 kr

SNACKS

- Färska oliver från
Apulien (125 g) — 52 kr
Salta rökta mandlar (70 g) — 45 kr
Gruyère ost (60 g) — 65 kr
Pata Negra (60 g) — 140 kr

ROSÉ

- Boutinot La Garrigue
du Midi Rosé — 95/380 kr 🍷
Languedoc-Roussillon, Frankrike — Friskt och kryddigt
med inslag av hallon, jordgubbe och smultron.
Fint avslut med en örtig ton. Ekologiskt certifierat.
Monte del Fra Bardolino
Chiaretto 2017 — 100/395 kr 🍷
Venetien, Italien — Ett verkligen flörtigt, trevligt och läskande
rosévin som inte heller blir för mesigt eller för tutti-frutti.
Vinet är torrt, fräscht och fruktigt med fina inslag av röda bär.
Riedlin Rosé 2014 — 670 kr
Baden, Tyskland — Tysk rosé i mästarclass från en otippad region.
Ren och pigg doft av röda bär & citrus. Smakar som den doftar
samt med ett lätt inslag av röd grapefrukt, röda äpplen
och blommor. Biodynamiskt odlad.

BUBBEL

- Emendis Can Xa Brut Cava — 95/475 kr 🍷
D.O. Cava, Spanien — Mjuka fina bubbler och doft av citron samt söt
mandarin med angenäm jästton. Krispig och fruktig smak av vita
persikor med avslut av fräsch syra och toner av färsk mandel.
Crémant du Jura Blanc
Extra Brut — 120/600 kr 🍷
Jura, Frankrike — Krispig och torrt med en utvecklad smak av mogen
citrus, äpplen och lite brioche. Lång tid på jästfällning vilket gör
den lika seriös som en bättre champagne. Ekologiskt odlad.
Alfred Gratien Brut — 820 kr
Champagne, Frankrike — En gyllene champagne med många små
bubblor och långlivad mousse. Elegant fruktig doft och en välbalanserad
smak med en viss brödig ton och inslag av exotiska frukter.
Pol Roger Brut Reserve — 890 kr
Champagne, Frankrike — Krispig och elegant. En torr, frisk och
harmonisk champagne med inslag av citrus, gröna äpplen,
choklad och rostade nötter.

ALKOHOLFRITT

- Richard Juhlin Blanc de Blancs (20 cl) — 95 kr
Rhubarb Cream Soda (25 cl) — 52 kr
Fentimans Ginger Beer (27,5 cl) — 58 kr
Fentimans Lemonade (27,5 cl) — 58 kr
Vitvinbärs cider (33 cl) — 55 kr
San Miguel Non Alcoholic (25 cl) — 55 kr
Äppelmust (25 cl) — 38 kr
Trocadero (33 cl) — 35 kr
Mineralvatten (33 cl) — 35 kr
Kaffe & Te — 35 kr

VITT

Amarante DOP Vinho Verde 2017 — 95/380 kr 🍷

Vinho Verde, Portugal — Aromatisk doft av vita blommor, lime och honung med smak av färsk mogen citrus. Honungstonerna balanseras upp av vinets naturliga fina syra och mineralstruktur.

Chateau Cloche Kft Tokaji Cuvée Barrique 2011 — 105/420 kr 🍷

Tokaj, Ungern — Doft av päron, äpplen, citrusfrukter, vanilj och mörk choklad. Smaken domineras av frukt och citrusoner samt karakteristiska mineraler. Fin balans mellan syra och restsötma.

Avondale Jonty's Ducks Peking White 2015 — 115/455 kr 🍷

Paarl, Sydafrika — En ren doft av lime, grapefrukt, ananas och en aning honung. I smaken hittar man saftiga päron, citrus, aprikos och mogna gula äpplen. Lång smak som dröjer sig kvar länge.

Nec-Otium Sauvignon di Jacopo 2015 — 125/500 kr 🍷

Friuli, Italien — Friskt härlig doft av krusbär, lime och våt sten. Stor friskhet och lång smak med avslut av tydlig vinfrukt som matchas med sol, skaldjur eller färska grönsaker. Ekologiskt odlad.

Weingut Julius Silvaner Trocken 2016 — 470 kr

Rheinhessen, Tyskland — En av Tysklands mer utforskade druva. Friskt och fruktigt vin som smeker sinnet med inslag av persika, blommor och passionsfrukt. Ekologiskt odlad.

Bedsteskilde Gråsten 7 2017 — 595 kr

Skåne, Sverige — Torr, fruktigt och mycket friskt vin med tydlig smak av gröna äpplen och citrus. Härliga inslag av krusbär och lite tropisk frukt. Svenskt vin – bara det!

Domaine Vincent Grall Sancerre Blanc Tradition 2017 — 645 kr

Sancerre, Frankrike — Expressiv doft av både citrus och tropiska toner, viss rökighet. Smaken är spikrak med bra syra, fin mineralstruktur och toner av färsk mogen citron, passionsfrukt och lite nässlor.

Domaine Hueard Romo Cour-Cheverny 2015 — 670 kr

Loire, Frankrike — Nästintill bortglömd druvsort som förtjänar uppmärksamhet! Stor doft av mogen citrusfrukt, honung och persika. Hög syra, fyllig kropp och härlig mineralitet. Biodynamiskt odlad.

Sybill Kuntz Riesling Qualitätswein 2015 — 670 kr

Mosel, Tyskland — Torr och krispig Riesling med inslag av citrus, honung, päron, syrliga äpplen samt mineralitet. Sybille Kuntz vill visa världen att det går att göra torr Riesling från Mosel. Biodynamiskt odlad.

Quinta de Chocapalha Reserva Branco 2015 — 675 kr

Lissabon, Portugal — Doften är stor av mogna gula äpplen, citron och rostade fat. Smaken är elegant och aningen mineralig. Mycket fin balans mellan frukt och fat.

Pascal Clement Montagny 1:er Cru 2015 — 680 kr

Burgundy, Frankrike — Klassisk doft av mineral, skaldjur och fat. Stort smakrikt vin med mycket syra, mogen citrusfrukt och mineralitet. Den som vet, vet. Tänk på Chablis! Ekologiskt odlad.

RÖTT

Boutinot Percheron Shiraz Mourvedre 2016 — 90/360 kr 🍷

Swartland, Sydafrika — Tydlig karaktär av björnbär, boysenbär, plommon och körsbär. Kryddiga toner av torkade örter, lakrits och choklad. Fylligt vin med behaglig tanninstruktur och balanserad syra.

Castello Trebbio Chianti Superiore 2015 — 105/420 kr 🍷

Toscana, Italien — Rent och tydligt syrafriskt vin från klassiskt område. Vinet har en lättare stil med både örtighet och bärighet samt ett fräscht avslut. Ekologiskt odlad.

Raymond Usseglio Les Amandieres 2016 — 115/460 kr 🍷

Rhone, Frankrike — Bärig och stor doft med saftig lång smak med bra syra. Grenachedruvan i sällskap av gröna druvor gör vinet perfekt till sommarens lättare kött- och fiskrätter. Biodynamisk odlad.

Wiengut Julien Spätburgunder 2015 — 125/500 kr 🍷

Rheinhessen, Tyskland — Lätt och bärigt vin med en angenäm doft av mogna hallon, björnbär, kryddor och vanilj. Bra syra och smak av röda saftiga bär. Vinet har viss fatkaraktär. Ekologiskt odlad.

Herdade Do Manchão Dom Rafael 2012 — 470 kr

Alentejo, Portugal — Härlig balans mellan mogna mörka bär, kryddor, choklad och med mjuka tenniner.

Fabrizio Iuli Umberta 2016 — 600 kr

Piemonte, Italien — Ett naturvin från Piemonte på druvan Barbera. Stor i doften och med smak av mörka bär, stall och en viss rökighet. Lång smak och köttigt stil.

Cascina Corte Barbetto 2016 — 610 kr

Piemonte, Italien — Mörkfruktigt och josig blend från Piemonte. Dolcetto och Barbera från gamla vinstockar. Läder och röda bär harmoniserar med bra syra och struktur. Biodynamiskt odlad.

Quinta do Vale Meão Meandro 2015 — 625 kr

Douro, Portugal — En tydlig stor doft och med smak av mogna, mörka och blåa bär samt vanilj och fat. Vinet upplevs fylligt och länge. God vän till köttätter.

Domaine des huards Envol 2014 Cheverny — 660 kr

Loire, Frankrike — Mjukt och bärigt vin med klar doft av varma, syrliga och söta tranbär samt lingon med en viss örtighet – som att vandra i höstskogen. Biodynamiskt odlad.

Tierra Agricola Labastida Tierra Crianza Rioja Alavesa 2015 — 660 kr

Rioja, Spanien — Mjukt och generöst vin från högre höjder i Rioja. Kryddigt vin med inslag av vanilj och massor av mörka körsbär och plommon. Ekologiskt odlad.

Domaine de Villeneuve Châteauneuf-du-Pape "Les Vieilles Vignes" 2014 — 850 kr

Rhône, Frankrike — Otypisk Châteauneuf i en elegant stil från en av de mer moderna vinerierna i södra Rhone. Inslag av skogshallon, körsbär och björnbär samt en viss kryddighet. Biodynamiskt odlad.

AmByth Estate ReVera 2012 — 890 kr

Kalifornien, USA — Fottrampad och jäst med hela klasar i ett av Kaliforniens varmaste områden. Kryddigt medelfylligt vin med inslag av mörka bär. Härlig tanninstruktur. Biodynamiskt odlad.

Avec & dessert

DESSERT

Marängswiss på vårt vis — 105 kr

Chokladkaka, bananglass, maränger och grädde

Pannacotta med hallonsås — 90 kr

Glass med topping — 60 kr

Choklad, noisette eller jordgubbssås

Chokladtryffel — 35 kr

DESSERT & AVEC, 1 CL

SNAPS / Klassiska smaker — 25 kr

VODKA / Renat — 23 kr

VODKA / Absolut vodka — 25 kr

BITTER / Gammeldansk — 24 kr

GIN / Härnö — 29 kr

WHISKEY / Bowmore 12 år — 32 kr

WHISKEY / Laphroaig 10 år — 39 kr

WHISKEY / Famous Grouse — 25 kr

BURBON / Jack Daniels — 25 kr

COGNAC / Remy Martin VSOP — 36 kr

ROM / Matusalem Solera 7 Blender — 26 kr

ROM / Gunroom Navy Rum — 30 kr

CALVADOS / Busnel — 28 kr

PORTVIN / Sandeman — 15 kr

SHERRY / Altiado — 21 kr

LIKÖR / Xanté — 24 kr

LIKÖR / Grand Marnier — 24 kr

LIKÖR / Drambuie — 24 kr

LIKÖR / Disaronno Amaretto — 24 kr

LIKÖR / Baileys — 24 kr

LIKÖR / Jägermeister — 24 kr

LIKÖR / Limencello diCapri — 24 kr

DESSERTVIN

Chateau Cloche Kft Tokaji Ventus

Grand Selection 2012 — 90 kr (6 cl)

Tokaj, Ungern — Krämig struktur med doft och smak av kanderade citrusfrukter, hjortron, honung, russin, saffran och en aning kryddighet. Fin balans mellan frisk syra och uttalad sötma.

DRINKAR

Irish coffee — 130 kr

Whiskey, kaffe, grädde, farinsocker

Köksgrogg — 99 kr

Rhubarb Real — 125 kr

Rabarbersyrup & cava

Härnö GT — 148 kr

Härnö gin & Fentimans tonic

Ginger Cup — 120 kr

Mondino, ginger ale, apelsin, gurka & mynta

Ulvö Riviera — 125 kr

Mondino, vermouth, tonic, citron & rosmarin

Vi blandar gärna andra drinkar

ALKOHOLFRITT TIPS!

Rhubarb Cream Soda (25 cl) — 52 kr

Stockholm, Sverige — Det bästa av två världar, knäckigt och kola möter friska rabarber. Lite som en smarrig Crème Brulée fast med kolsyra.