

ULVÖBYN
Café & Bistro

MENY

SOMMAREN 2017

På dagen

Stekt strömming med potatismos — 155 kr

FRIED HERRING WITH POTATO PURÉE

Spenatsoppa med ägg och toast — 95 kr

SPINACH SOUP WITH EGG AND A TOAST

Melon & fetaostsallad med lufttorkad skinka — 110 kr

MELON AND FETACHEESE SALAD WITH CURED HAM

Skagenbakelse — 140 kr

SKAGEN PASTRY

Chevresallad — 130 kr

CHEVRE SALAD

Våfflor med sylt och grädde — 75 kr

Våfflor med räkor, rödlök och gräddfil — 90 kr

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

Dagens lunch, se tavla (TODAY'S SPECIAL)

SMÖRGÅSAR / SANDWICH

Stekt strömming på spisbröd — 75 kr

FRIED HERRING ON CRISP BREAD

Matjesill med potatis, ägg och gräddfil — 85 kr

HERRING WITH POTATOS EGG AND SOUR CREAM

Räksmörgås — 165 kr

SHRIMP SANDWICH

Avokado och hummus på surdegsbröd — 75 kr

AVOCADO AND HUMMUS ON SOURDOUGH BREAD

Varm baguette med ost och skinka — 75 kr

HOT BAGUETTE WITH HAM & CHEESE

Varm baguette med mozzarella, tomat och pesto — 95 kr

BAGUETTE WITH MOZZARELLA, TOMATO & 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

Hembakta bakverk — se vår monter

HOMEMADE PASTRIES

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

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

På kvällen

SNACKS

- Oliver (OLIVES) — 45 kr
Salta rökta mandlar (SALTED SMOKED ALMONDS) — 45 kr
Gruyèreost (GRUYÈRE CHEESE) — 65 kr
Chark (MEAT) — 65 kr

FÖRRÄTT

- Carpaccio på portergravad biff med nobisdressing, rostad lök och löjrom — 140 kr
CURED CARPACCIO WITH NOBISDRESSING, ONION AND KALIX WHITEFISH ROE
- Västerbottenbrulée med enbärsgravad reninnanlår — 115 kr
VÄSTERBOTTENBRULÉE WITH JUNIPER BERRY CURED REINDEER FILET
- Buffelmozzarella med tomat & pinjenötter — 90 kr
BUFFELMOZZARELLA WITH TOMATO AND PINE NUTS
- Rökta räkor med aioli, citron och bröd (2/4 hg) — 145/245 kr
SMOKED SHRIMPS SERVED WITH AIOLI, LEMON AND BREAD (2/4 HG)

VARMRÄTT

- Lax i papper med kokt potatis och vår skagenröra — 190 kr
SALMON BAKED IN PAPER WITH BOILED POTATOES AND SWEDISH SHRIMP MAYONNAISE
- Fiskgryta med lax, torsk och räkor. Serveras med aioli och grillat bröd — 165 kr
FISH POT WITH SALMON, CODFISH AND SHRIMPS. SERVED WITH AIOLI AND BREAD
- Rökt sik med kokt potatis och vår skagenröra — 160 kr
SMOKED WHITEFISH WITH BOILED POTATOES AND SWEDISH SHRIMP MAYONNAISE
- Grillad lammkorv och surkål i bröd med fransk potatissallad — 165 kr
MERQUES SAUSAGE AND SAURKRAUT IN BREAD WITH POTATOSALAD ON THE SIDE
- Pulled pork-burgare med coleslaw och Mjälloms ekologiska tunnbrödchips — 160 kr
PULLED PORK-BURGER WITH COLESLAW AND MJÄLLOMS ORGANIC FLATBREADCHIPS
- Lammytterfilé med krossad potatis och sherrysås — 245 kr
LAMB TENDERLOIN WITH CRUSHED POTATOES AND SHERRY SAUCE

DESSERT

- Pannacotta med hallon (PANNACOTTA WITH RASPBERRY) — 85 kr
- Rabarberpaj med vaniljsås (RHUBARB PIE WITH CUSTARD SAUCE) — 45 kr
- Glass med topping (choklad, noisette eller jordgubbssås) — 50 kr
VANILLA ICE CREAM WITH TOPPING (CHOCOLATE, NOISETTE OR STRAWBERRY SAUCE)
- Chokladtryffel (CHOCOLATE TRUFFLE) — 35 kr

Dryck

RÖTT

Rocca Sveva Valpolicella
Superiore Ripasso 2013, Italien — 110/440 kr 🍷
Fylligt och fruktigt vin med smak av mörka bär och nyanser av vanilj.
Eleganta tanniner och lång eftersmak

Bajondillo 2015, Méntrida, Spanien — 120/480 kr 🍷
Spansk värme, här blandas kryddighet med varm solvarma röda bär
på doften, juiceiga mörka bär i smaken. Biodynamiskt odlat.

Barbetto 2015, Piemonte, Italien — 645 kr
Mörkfruktig och juiceig blend på Dolcetto & Barbera från Piemonte.
Läder och röda bär kombineras med bra syra och koncentration.
Biodynamiskt odlat.

Envol 2014, Loire, Frankrike — 670 kr
Blend på Gamay, Pinot Noir & Cabernet Franc. Ren & klar doft av syrliga
& söta tranbär och lingon med en viss örtighet. Biodynamiskt odlat.

Châteauneuf-du-Pape "Les Vieilles Vignes" 2014,
Rhône, Frankrike — 860 kr
Utvecklad och elegant. Kryddig, fyllig och sval mörk frukt.
Biodynamiskt odlat.

Ambyth Estate Revera 2012,
Kalifornien, USA — 920 kr
Kryddig och fylligt vin med mycket mörk frukt och härlig tanninstruktur.

VITT

Mezzacorona Pinot
Grigio 2015, Italien — 105/420 kr 🍷
Torr, medelfylligt vin i fruktig, lite kryddig stil och med
elegant fetma från ekfat i avslutningen.

Chablis Gérard Tremblay 2015,
Frankrike — 120/480 kr 🍷
Frisk aromatisk, doft med inslag av citrus, gröna äpplen och mineral.
Torr frisk smak med balanserad mineralton och eleganta citrusaromer.

Sauvignon Blanc Trocken 2015,
Rheinhessen Tyskland — 125/560 kr 🍷
Fruktig & tillgänglig Sauvignon blanc med krusbär/fläderblom
och citrustoner. Ekologiskt odlat.

Riesling Qualitätswein 2014,
Mosel, Tyskland — 670 kr
Torr, krispig och druvtypisk riesling med ett djup av citrus,
päron syrliga äpplen samt mineralitet. Sybille Kuntz ville visa
världen att det går att göra torr Riesling från Mosel, och hon
gör det bra! Biodynamiskt odlat.

Romo Cour-Cheverny 2014,
Loire, Frankrike — 670 kr
Tänk på riesling så förstär du syran! Stor doft av mogen
citrusfrukt & persika. Hög syra med fyllig kropp och minrealitet,
Romorantin är släkt med chardonnaydruvan. Biodynamiskt odlat.

BUBBEL

MOUSSERANDE / Crémant du Jura
Blanc Extra Brut, Jura, Frankrike — 105/580 kr 🍷
Krispig och helt torr med en utvecklad smak av citrus, äpplen och lite
brioche. Crémanten har legat 30 månader på sin jästfällning vilket
också gör den lika seriös som en bättre champagne. Ekologiskt odlat.

CHAMPAGNE / Pol Roger Brut Reserve — 920 kr

CHAMPAGNE / Alfred Gratien Brut — 820 kr

ROSÉ

Coeur de Cardeline 2013, Frankrike — 90/360 kr 🍷
Torr, örtig och bärig smak med inslag av smultron,
röda vinbär och blodgrapefrukt.

Riedlin Rosé 2014, Baden, Tyskland — 670 kr
Tysk rosé i mästartklass! Ren och pigg doft av röda bär & citrus. Smakar
som den doftar samt med ett lätt inslag av röd grapefrukt, röda äpplen
och blommor. Bra syra som lyfter frukten. Lång och härlig!

ÖL & CIDER

Carlsberg Hof (4,2% 33 CL) — 58 kr

Ulvöprinsens Pilsner (3,5% 33 CL) — 63 kr

Backens Lager (4,7% 33 CL) — 63 kr

Lagunitas IPA (6,2% 35,5 CL) — 78 kr

Hernö Ulvö Brown Ale (6,2% 33 CL) — 95 kr

Ballast Points Pineapple IPA (7% 35,5 CL) — 95 kr

Somersby Cider, Double
Press Apple (4,5% 33 CL) — 70 kr

ALKOHOLFRIIT

San Miguel Non Alcoholic — 45 kr

Alkoholfritt vin — 55 kr

Vitvinbärs-cider — 52 kr

Ginger Joe — 52 kr

Äppelmust / Hallonsaft — 35 kr

Mineralvatten — 32 kr

SNACKS

Oliver (OLIVES) — 45 kr

Salta rökta mandlar — 45 kr
(SALTED SMOKED ALMONDS)

Gruyèreost — 65 kr
(GRUYÈRE CHEESE)

Chark (MEAT) — 65 kr

Avec & dessert

DESSERT

Pannacotta med hallon (PANNACOTTA WITH RASPBERRY) — 85 kr

Rabarberpaj med vaniljsås (RHUBARB PIE WITH CUSTARD SAUCE) — 45 kr

Glass med topping (choklad, noisette eller jordgubbssås) — 50 kr
VANILLA ICE CREAM WITH TOPPING (CHOCOLATE, NOISETTE OR STRAWBERRY SAUCE)

Chokladtryffel (CHOCOLATE TRUFFLE) — 35 kr

DESSERT & AVEC, 1 CL

SNAPS / Klassiska smaker — 25 kr

BITTER / Gammeldansk — 24 kr

VODKA / Renat — 23 kr

VODKA / Absolut vodka — 25 kr

GIN / Härnö — 29 kr

WHISKEY / Bowmore 12 år — 32 kr

WHISKEY / Famous Grouse — 25 kr

BURBON / Jack Daniels — 25 kr

COGNAC / Remy Martin VSOP — 36 kr

ROM / Matusalem Solera 7 Blender — 26 kr

CALVADOS / Busnel — 28 kr

DESSERTVIN / Dancing Cayote — 15 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 — 24 kr

Drinkar

Härnö GT — 148 kr
HÄRNÖ GIN & TONIC

Whiskey Ginger — 146 kr
WHISKEY & FENTIMANS GINGER ALE

Martini Royale — 126 kr
MARTINI BIANCO, PROSECCO & LIME

Irish Coffee — 130 kr

VI BLANDAR GÄRNA
ANDRA DRINKAR

DRINKAR

Härnö GT

HÄRNÖ GIN & TONIC

Whiskey Ginger

Martini Royale

MARTINI BIANCO, PROSECCO & LIME

Whiskey Ginger

WHISKEY & FENTIMANS GINGER ALE

VI BLANDAR

ANDRA DRINKAR