

Välkommen till Restaurang
Royal

Vårmeny

*Menyn är ett samarbete mellan kök och servis,
väl anpassade maträtter till noga utvalda viner.
Låt er väl smaka önskar vi på Royal!*

*Västerbottenostpaj med kräftstjärtar och
klassiska tillbehör
Liten öl, valfri snaps eller ett mindre glas
Mousserande Graham Beck NV*

*Halstrad rödingfilé
och en härlig risotto med purjolök,
toppas med färsk sparris
Ett glas Mirassou Monterey County Riesling*

Eller

*Oxfile med bearnaisesås och rödvinsås,
serveras med krispiga potatisskruvar
Ett glas Temptation Zinfandel*

*Royals hemgjorda glas trio
Ett glas Goldackerl Beerenaueselese*

*2 rätter 305:-
Med vin 485:-*

*3 rätter 370:-
575:-*

Aperitif 70:-

*Dry Martini
Margarita
Kir Royal*

*Wiskey Sour
Cosmopolitan
Gimlet*

Förrätter

<i>Skaguntoast toppad med löjrom</i>	<i>1/2 80:- 1/1 120:-</i>
<i>Sikaforscanapé (Ren och västerbottenost)</i>	<i>1/2 80:- 1/1 120:-</i>
<i>Västerbottenostpaj med kräftstjärter och klassiska tillbehör</i>	<i>108:-</i>
<i>Löjromscocktail med färskost och grillat bröd</i>	<i>119:-</i>

BAR - Meny

<i>Kvällens soppa</i>		85:-
<i>Croque Monsieur</i>		68:-
<i>Jägarsmörgås (Fläskfilé och kantarellsås)</i>	1/2	70:-
	1/1	100:-
<i>Nachotallrik</i>		95:-

Pasta Rätter

<i>Fylld pasta med filéstrimlor, färska grönsaker och en krämig pepparsås</i>		145:-
<i>Vegetarisk getostlasagne</i>		130:-

Varmrätter

Fiskrätter

<i>Laxfilé med en cremé gjord på creme fraiche och gräslök, Serveras med en ljummen potatissallad</i>	<i>165:-</i>
<i>Halstrad rödingfilé och en härlig risotto med purjolök, toppas med färsk sparris</i>	<i>198:-</i>

Kötträtter

<i>Fläskfilémedaljonger med gräddkokta kantareller och potatisgratäng</i>	<i>165:-</i>
<i>Hängmörad biff med pepparsås och friterad potatis</i>	<i>189:-</i>
<i>Lammfilé med en potatiskaka smaksatt med timjan och chevreost samt en balsamicosky med lingon</i>	<i>245:-</i>
<i>Oxfile med bearnaisesås och rödvinssås serveras med krispiga potatisskruvar</i>	<i>225:-</i>

Barnmeny

<i>Köttbullar med potatis och lingonsylt</i>	<i>60:-</i>
<i>Pannkaka med grädde och sylt</i>	<i>60:-</i>
<i>Hamburgare med friterad potatis</i>	<i>60:-</i>
<i>Fläskfilé med friterad potatis</i>	<i>65:-</i>
<i>Vaniljglass med chokladsås och strössel</i>	<i>45:-</i>

Dessertes

<i>Royals hemgjorda glasstrio</i>	<i>80:-</i>
<i>Chokladtryffeltårta serveras med marinerade hallon och grädde</i>	<i>82:-</i>
<i>Vaniljglass med varma hjortron</i>	<i>68:-</i>
<i>Chokladmousse smaksatt med baileys serveras med sockerrostade nötter</i>	<i>78:-</i>

Kaffedrinkar 4 cl 80:-

Irish Coffee
Café Amaretto
Café Galliano
Café Karlsson
Mexican Coffee

Vinlista

Vita Viner

<i>Frontera Chardonnay, Chile</i>	<i>1/1 220:-</i>
<i>Mirassou Monterey County Riesling, Kalifornien</i>	<i>1/1 290:-</i>
<i>McWilliams Hanwood Estate Chardonnay, Australien</i>	<i>1/1 230:-</i>
<i>Chablis Cuvée Haute Tradition, Frankrike</i>	<i>1/1 320:-</i>

Röda Viner

<i>Frontera Cabernet Sauvignon, Chile</i>	<i>1/1 220:-</i>
<i>Temptation Zinfandel, Kalifornien</i>	<i>1/1 260:-</i>
<i>McWilliams Hanwood Estate Shiraz, Australien</i>	<i>1/1 230:-</i>
<i>Valpolicella Classico Superiore, Italien</i>	<i>1/1 450:-</i>
<i>Castei Amarone Della Valpolicella, Italien</i>	<i>1/1 800:-</i>

Rosévin

<i>Frontera Merlot Rosé, Chile</i>	<i>1/1 200:-</i>
------------------------------------	------------------

Alkoholritt

<i>Free, White/Red</i>	<i>1/1 100:-</i>
------------------------	------------------

Husetsvin

Flaska 1/1 200:- Glas 60:-

Mousserande, Champagne

<i>Graham Beck NV, Sydafrika</i>	<i>1/1</i>	<i>360:-</i>
<i>Lanson Black Label Brut</i>	<i>1/1</i>	<i>975:-</i>
<i>Lanson Rose Label Brut rose</i>	<i>1/1</i>	<i>1050:-</i>
<i>Lanson Gold Label Brut Vintage, Frankrike</i>	<i>1/1</i>	<i>1125:-</i>

Dessertviner

<i>Red Port, Portugal. Portvin för personliga smaker</i>	<i>2cl</i>	<i>16:-</i>
<i>Offley Cachucha, Portugal. Serveras som aperitif eller till lättare tilltugg</i>	<i>2cl</i>	<i>16:-</i>
<i>Goldackerl Beerenauslese, Österrike. Passar bra till gorgonzola eller en söt dessert</i>	<i>2cl</i>	<i>20:-</i>
<i>Liqueur Muscat, Australien. Chokladdesserter</i>	<i>2cl</i>	<i>20:-</i>
<i>Allesverloren, Fine old Vintage</i>	<i>2cl</i>	<i>20:-</i>

Brännvin 5 cl 60:-

Skåne
 Absolut vodka
 Aalborg jubileums
 Norrlands Akvavit
 Herrgårds
 Loitens
 Hallands fläder
 OP Anderson

Bitter 1 cl

Campari 12:-
 Jägermeister 18:-
 Gammeldansk 15:-

Cognac 1 cl

Svart Renault 22:-
 Cognacens Ferrari
 Grönstedts XXX 18:-
 En klassiker
 Grönstedts VO 18:-
 Underbar till kaffe och choklad

Likör 1 cl 18:-

Amaretto
 Bailey´s
 Carlshamns Punch
 Calvados
 Cointreau
 Drambuie
 Galliano
 Grand Marnier
 Kahlúa
 Likör 43
 Päroncognac
 Sambuca
 Strega
 Limoncello

Wiskey 1 cl

Mackmyra 24:-
 Sverige, malt
 Laphroaig 22:-
 Skottland, malt
 Glenmorangie 20:-
 Skottland, malt
 Auchentoshan 20:-
 Skottland, malt
 Famous Grouse 18:-
 Skottland
 Tullamore Dew 18:-
 Irland
 Jameson Irland 18:-
 Seagrams VO Kanada 18:-

Öl, Vatten

Vatten, Lättöl 20:-
 Folköl, 50 cl 35:-
 Mellanöl 33 cl 40:-
 Starköl 33 cl 40:-
 Starköl 50 cl 55:-
 Starkcider 50 cl 55:-