

## öl & vatten *beer & water*

|                          |           |
|--------------------------|-----------|
| Carlsberg Hof            | 59:-      |
| Staropramen              | 69:-      |
| Brooklyn Lager           | 75:-      |
| Innis Lager              | 65:-      |
| Leffe Brune              | 76:-      |
| Guinness                 | 69:-      |
| Chimay                   | 84:-      |
| Oppigårds Amarillo       | 78:-      |
| Eriksberg 50 cl          | 70:-      |
| Kvarnagården redig APA   | 94:-      |
| Bombardier Premium 50 cl | 89:-      |
| Alla tiders 33 cl        | 99:-      |
| Lata dagar 33 cl         | 109:-     |
| Somersby Cider 33 cl     | 65:-      |
| Lättöl                   | 25:-      |
| Ramlösa                  | 25:-      |
| Läsk                     | 25:-      |
| Kaffe/The                | 25:-      |
| Espresso/Cappuccino      | 22:-/28:- |

## husets vin *the house wine*

|                        |       |
|------------------------|-------|
| Glas / <i>glass</i>    | 79:-  |
| Flaska / <i>bottle</i> | 355:- |

## cocktails/drinkar *cocktails/longdrinks*

4 cl 99:-/6 cl 129:-

Cosmopolitan  
*Citron vodka, cointreu, cranberryjuice*

Applegin  
*Gin, noilly prat, apple Sourz*

Manhattan  
*Whisky, martini rosso, angostura*

P2  
*Vaniljvodka, Apple Sourz, sprite*

P3  
*Vaniljvodka, Raspberry Sourz, sprite*

# TEATERPARKEN

vaxjokonserterhus.se

## MENY

*menu*



- certifierad restaurang



## förrätter/*starters*

Gräddig oxsvanssoppa serveras med en frikassé på morötter från Solmarka gård samt stekt kalvbräss  
*Creamy oxtail soup served with fricassée on carrots from Solmarka Farm and fried veal thymus*  
129:-

Lättrökt röding med hjortronconsommé och laxrom, serveras med kräm på rostad blomkål, krisp av tunnbröd samt riven gravad äggula  
*Lightly smoked char with cloudberry consommé and salmon roe, served with roasted cauliflower cream, crisp of flatbread and grated cured egg yolk*  
139:-

## varmrätter/*main courses*

Bakad skreifilé med rostad skreisky serveras med selleripuré, sotad och bakad purjolök, råhyvlat gurka med dill samt brynt hummersmör  
*Baked skrei fillet with roasted skrei gravy served with celery purée, blackened and baked leek, cucumber with dill and browned lobster butter*  
259:-

Boeuf Bourguignon på högrev, varmrökt sidfläsk, pärllok samt champinjoner serveras med mandelpotatispure smaksatt med Västerbottenost  
*Boeuf Bourguignon of prime rib, smoked pork, pearl onions and mushrooms served with almond potato puree flavored with Västerbotten cheese*  
229:-

Citrontimjanstekt ankbröst serveras med smörstekt brysselkål, morotspuré, Pommes fondant samt kryddig rödvinssky  
*Lemon thyme fried duck breast served with butter fried brussels sprouts, carrot puree, Pommes fondant and spicy red wine*  
239:-

Konserthusets klassiska räksmörgås  
*Shrimp sandwich*  
159:-

Husets högrevshamburgare med bacon och cheddarost, karamelliserad lök, rostad lök, biffomat samt karl-johanmajonnäs och pommes  
*Hamburger of prime rib with bacon and cheddar cheese, caramellized onion, roasted onion, beef tomato, porcini mayonnaise and french fries*  
189:-

Spaghetti Carbonara med confiterad cocktailtomat, riven parmesan samt hackad rucicola (går att få vegetarisk)  
*Spaghetti Carbonara with confit cocktail tomato, grated parmesan and chopped arugula (also available as a vegetarian dish)*  
179:-

Isterband från Stensåkra chark serveras med dillstuvad potatis, farfars senap samt husets inlagda rödbetor  
*Smoked sausage from Stensåkra chark served with dill-stewed potatoes, grandfather's mustard and pickled beetroots*  
159:-

## desserter/*desserts*

Husets nyfriterade munk, äppelkompott och saltrostade mandlar samt yoghurtglass  
*Deep fried donut, apple compote and salt-roasted almonds with yogurt ice cream*  
109:-

Husets nyponsoppa smaksatt med apelsin, serveras med kardemummaglass och rostade kolakakor  
*Rosehip soup flavored with orange, served with cardamom ice cream and roasted cola cookies*  
99:-

Tryffel  
*Truffles*  
15:-/st

Vid allergier eller andra önskemål om specialkost, säg bara till personalen.

*Don't hesitate to let us know if you have any allergies or other food preferences.*