

## öl & vatten *beer & water*

Carlsberg Hof	55:-
Staropramen	65:-
Brooklyn Lager	74:-
Grimberger Blonde	84:-
Grimberger Amber Ale	84:-
Guinness	65:-
Berliner Kindl	79:-
Chimay	84:-
Oppigårds Amarillo	78:-
Oppigårds White	74:-
Eriksberg 50 cl	65:-
Somersby Cider	65:-
Bombardier Premium 50 cl	89:-
Whitstable Organic ale 50 cl	89:-
Alla tiders 33 cl	89:-
Lata dagar 33 cl	92:-
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>	345:-

## cocktails/drinkar *cocktails/longdrinks*

Cosmopolitan <i>Citron vodka, cointreu, cranberryjuice</i>	95:-
Applegin <i>Gin, noilly prat, apple Sourz</i>	
Manhattan <i>Whisky, martini rosso, angostura</i>	
P2 <i>Vaniljvodka, Apple Sourz, sprite</i>	
P3 <i>Vaniljvodka, Raspberry Sourz, sprite</i>	

TEATERPARKEN

vaxjokonserterhus.se

MENY

*menu*



- certifierad restaurang



## förrätter/*starters*

Västerbottensoppa med höstens svampar, serveras med persiljeolja och fröknäcke  
*Västerbotten cheese soup with mushrooms, parsley oil and seed crackers*  
119:-/169:-

Kronobergsgravad och sotad lax med inlagd kålrot, äpple, wasabiemulsion, brynt sojasmör och rostade hasselnötter  
*Cured and blackened salmon with pickled rutabaga, apple, wasabi emulsion, browned soy butter and roasted hazelnuts*  
139:-

## varmrätter/*main courses*

MSC-märkt lättrimmad kummelfilé med frikassé på gulbetor från Ekobacken, höstens svampar, örtsvängd råmarinerad polkabetta, beurre blanc smaksatt med saffran och riven hasselnöt  
*MSC-labelled hake with beet fricassee, mushrooms, raw herbmartinated chioggia beets, beurre blanc with saffron and shredded hazelnuts*  
245:-

Bräserverad griskind från Ibericogris med husets korv, chorizosmör, äppelcidersky, bräserverad kål, syrat äpple och sockerstekt potatis  
*Braised Iberico pork cheek with homemade sausage, chorizo butter, apple cider jus, braised cabbage, soured apple and sugar fried potatoes*  
229:-

Timjanstekt hjortytterfilé med 3x jordärtskocka, viltsky smaksatt med säsongens bär och mandelpotatispuré  
*Venison fillet fried in thyme, Jerusalem artichoke x3, game meat jus flavored with berries and potato purée*  
289:-

Konserthusets klassiska räksmörgås  
*Shrimp sandwich*  
159:-

Husets högrevshamburgare med bacon och cheddarost, karamelliserad lök, dijonmajonnäs, picklad gurka och pommes  
*Hamburger of prime rib with bacon and cheddar cheese, pickled cucumbers, caramelized onion, dijonnaise and french fries*  
179:-

Husets svamplasagne med picklade rotfrukter och persiljeolja  
*Mushroom lasagna with pickled root vegetables and parsley oil*  
179:-

Kroppkakor från Öland med skirat smör och rårörda lingon (går att få vegetarisk)  
*Potato dumplings from Öland with clarified butter and lingonberries (also available as a vegetarian dish)*  
149:-

## desserter/*desserts*

Småländsk ostkaka från Stella i Pilås med jordgubbssylt och grädde  
*Swedish curd cake with strawberry jam and cream*  
89:-

Äppelsmulpaj smaksatt med kardemumma, torkade äpplen och vår egna äppelglass  
*Apple crumble pie with cardamom, dried apples and homemade apple ice cream*  
109:-

Tryffel  
*Truffles*  
15:-/ST

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

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