

RESTAURANG

DRAMA

PREMIÄR VARJE DAG

EVENTMENY

3 RÄTTERS MENY

Meny 3 rätters inklusive dryck 599:-
alkoholfritt 485:-

Förrätt: **Västerbottensostpaj** (L+G)
Crème fraiche och rödlök
Ananto Macabeo, Ekologiskt

Varmrätt: **Wallenbergare** (L+G)

Kalv wallenbergare, potatispuré och gröna ärtor samt
rårörda lingon, pressgurka och brynt smör
Ananto Bobal Tempranillio, Ekologiskt

Efterrätt: **Tiramisu** (L+G)
Klassiskt, kaffe och choklad

FÖRRÄTTER

Västerbottensostpaj 99 kr (L+G)
Crème fraiche och rödlök
Piper Champagne, Frankrike 139 kr

Charktallrik 139 kr (L*+G*)
Axplock av svensk och europeisk chark,
serveras med picklade grönsaker, vispat brynt
smör
Ghost Pines, Zinfandel, USA 130 kr

Osttallrik 115 kr (L+G)
Axplock av 3 ostar med tomatmarmelad
och fröknäcke
Framingham, Sauvignon, New Zealand 115 kr

HUVUDRÄTTER

Wallenbergare 265 kr (L+G)

Kalv wallenbergare, potatispuré och gröna ärtor samt
rårörda lingon, pressgurka och brynt smör
Moonstruck, Shiraz/Tempranilo, Australien 102 kr

Klassisk hamburgare 180g 229 kr (L*+G*)

Make it double 275 kr

Högrev, ost, sockerstekt lök, tryffelmajonnäs,
rökt baconsida, pommes frites och svartpeppardip
Tillagas i stekningsgrad medium
Hill & Valley, Cabernet Sauvignon, Australien 130 Kr

Toast Skagen 229 kr (L*+G*)

Löjrom, picklad rödlök och stekt bröd
Essence Riesling, Mosel, Tyskland 115 kr

Vegetarisk hamburgare 195 kr (L+G*)
(veganskt alternativ finns)

Halloumi, sockerstekt lök, tomat, tryffelmajonnäs,
pommes frites och svartpeppardip
Attems, Pinot Grigio, Italien 125 Kr

EFTERRÄTTER

Tiramisu 99 kr (L+G)
Klassiskt, kaffe och choklad
Organic Port, Douro, Portugal 85 kr

Chokladtryffelbrownie 99 kr (L+G)
Mörk chokladtryffelbrownie med bär och vispgrädd
Organic Port, Douro, Portugal 85 kr