



## SMÅTT & FÖRRÄTTER

**NOCELLARA OLIVER: 55 KR**

**MARCONA MANDLAR: 65 KR**

**LÖJROMSKRUSTAD: 119 KR/3ST**  
Cremé fraîche & rödlök.

**FRITERADE ZUCCHINIBLOMMOR: 85 KR/2ST**  
Ört- & citrusaioli.

**BOQUERONES 50G: 99 KR**  
I olivolja & vinäger, serveras med levainbröd.

**FRITERADE LÖKRINGAR 89 KR/4ST**  
Parmigiano-Reggiano & parmesanmajo.

**ANCHOA/SARDELLER 50 g: 99 KR**  
I olivolja & salt, serveras med levainbröd.

**KYCKLING POPPERS "HOT": 105 KR**  
Go-cho glace & togarashi.

**LUFTTORKAD MANGALICA SKINKA 30G: 139 KR**

**SJÖBRIS TOAST SKAGEN: 165 KR**  
Handskalade räkor, pepparrot, cognac, rödlök, krasse, dill & citron på rostad baguette.

## BARNMENY

**PANNKAKOR: 75 KR**  
Sylt, grädde och chokladsås.

**45G HAMBURGARE: 75 KR**  
Med kött från norrländska gårdar serveras med pommes frites och kallslagen bearnaise.

**VEDUGNSBAKAD PIZZA: 75 KR**

**LILLGROVA:**  
Grillad ananas och vindelnrökt skinka.

**NATIONELLA:**  
Ost, basilika och tomatsås.



# HELGLUNCH



## VARMRÄTTER

**SJÖBRIS RÄKMACKA: 229 KR**  
Handskalade räkor, stenugnsbakad baguette, krisp- & romansallad, rödlök, tomat, citron, majonnäs och ört- & citrusaioli.

**TOAST SKAGEN ROYALE: 265 KR**  
Handskalade räkor, pepparrot, cognac, rödlök, krasse, dill & citron på rostad baguette.

**SJÖBRIS BURGARE: 225 KR**  
Strömdahla slakteri, tryffelaioli, picklad rödlök, ruccola, cheddar, gruyéreost, Vindelnrökt sidfläsk toppas med friterade lökringar & Parmigiano-Reggiano. Serveras med pommes frites & chiliyaioli.

**Dubbelburgare: +50 kr**

**GRILLOUMIBURGARE FRÅN UMEÅ: 215 KR**  
Tryffelaioli, picklad rödlök, ruccola, rökt portabello toppas med friterade lökringar & Parmigiano-Reggiano. Serveras med pommes frites & chiliyaioli.

**Dubbelburgare: +40 kr**

## DESSERT & KAFFE

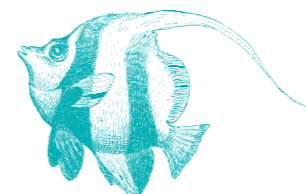
**CHOKLADTRYFFEL: 39 KR/ST**

**KAFFE: 29 KR**

**CAPPUCCINO: 46 KR**

**LATTE: 46 KR**

**ESPRESSO: ENKEL 29/32 KR**



## VEDUGNSBAKAD PIZZA

**OBOLA: 275 KR**  
Löjrom, rödlök, crème fraîche, citron & västerbottensost.

**VÄSTERBOTTEN: 219 KR**  
Lättrökt renytterlår, västerbottensost, smörfrästa kantareller & ruccola.

**SJÖBRISISKA HAVET: 194 KR**  
Havskräfta, handskalade räkor, musslor, färsk vitlök & persilja.

**SJÖBRISISKA HAVET DELUXE: 249 KR**  
Ostron, havskräftor, handskalade räkor, musslor, färsk vitlök & persilja.

**TRYFFEL: 209 KR**  
Bakad oxfile, tryffelcremé, gruyére, säsongens svamp & krispig potatis.

**PIRATEN: 194 KR**  
Chilisalami, färska jalapeños, mozzarella, Pimientos de padrões & färsk vitlök.  
***går att få vegansk med veganchorizo***

**PARMA: 194 KR**  
Lufttorkad skinka, gorgonzola DOP, Parmigiano-Reggiano & chiliflakes.

**HÖSTEN: 189 KR**  
Krispig jordärtskocka, säsongens svamp, dragonolja, Västerbottensost & buffelmozzarella.

**MARINARA: 179 KR**  
Tomatsås, kalamata oliver, vitlök, stjäلكapris, oregano & ansjovis. (ostfri)  
***går att få vegansk med kronärtskocka***

**VEGAN-BRISEN: 179 KR**  
Pumpacremé, säsongens svamp, krispig jordärtskocka & picklad pumpa.

**LILLGROVA: 169 KR**  
Grillad ananas & vindelnrökt skinka.

**NATIONELLA: 135 KR**  
Ost, basilika & tomatsås.



## APPETIZERS & STARTERS

**NOCELLARA OLIVES: 55 KR**

**MARCONA ALMONDS: 65 KR**

**WHITEFISH ROE CANAPÉ: 119 KR/3PCS**  
Crème fraîche & red onion.

**DEEP-FRIED COURGETTE FLOWERS: 85 KR/2 pcs**  
With herb citrus aioli.

**BOQUERONES 50G: 99 KR**  
In olive oil & vinegar, served with levain bread.

**FRIED ONION RINGS: 89KR/4PCS**  
Parmigiano-Reggiano & parmesan mayo.

**ANCHOVIES 50 g: 99 KR**  
In olive oil & salt, served with levain bread.

**CHICKEN POPPERS "HOT": 105 KR**  
Go-cho glace & togarashi.

**DRY CURED MANGALICA HAM 30G: 139 KR**

**SJÖBRIS TOAST SKAGEN: 165 KR**  
Hand-peeled shrimps, horseradish, cognac, red onion, chervil, dill & lemon on grilled baguette.

## KIDS MENU

**PANCAKES: 75 KR**  
Served with raspberry jam, whipped cream, and chocolate sauce.

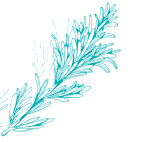
**45g HAMBURGER: 75 KR**  
Meat from northern farms, served with deep fried chips and bearnaise sauce.

**KIDS PIZZA FROM THE WOOD BURNING OVEN:**  
**LILLGROVA: 75 KR**  
Grilled pineapple and smoked ham from Vindeln.

**NATIONELLA: 75 KR**  
Mozzarella, fresh basil and tomato sauce.



# WEEKEND LUNCH



## MAIN COURSES

**SJÖBRIS SHRIMP SANDWICH: 229 KR**  
Hand peeled shrimps, grilled baguette, crisp-& romancelettuce, red onion, tomato, lemon, egg, mayonnaise and herb-& citrus aioli.

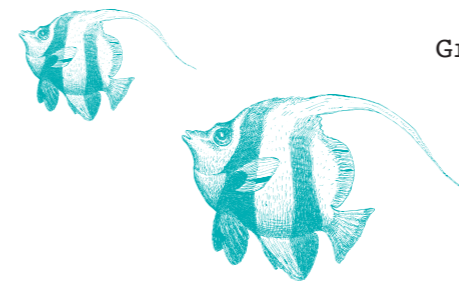
**TOAST SKAGEN ROYALE: 265 KR**  
Hand-peeled shrimps, horseradish, cognac, red onion chervil, dill & lemon on grilled baguette.

**SJÖBRIS BURGER: 225 KR**  
Beef from the local Strömdahla farm, truffle aioli, pickled red onion, arugula, cheddar, gruyere cheese, Vindeln smoked side pork topped with fried onion rings & Parmigiano-Reggiano. Served with fries & chili aioli.  
**Double burger: +50 kr**

**GRILLOUMIBURGER FROM UMEÅ: 215 KR**  
Truffle aioli, pickled red onion, arugula, smoked portabello topped with fried onion rings & Parmigiano-Reggiano. Served with fries & chili aioli.  
**Double burger: +40kr**

## DESSERT & COFFEE

**CHOCOLATE TRUFFLE: á 39 KR**  
**COFFÉE: 29 KR**  
**CAPPUCCINO: 46 KR**  
**LATTE: 46 KR**  
**ESPRESSO: 29/32 KR**



## PIZZAS FROM THE WOOD BURNING OVEN

**OBOLA: 275 KR**  
Whitefish roe, red onion, crème fraîche, lemon & Västerbotten-cheese.

**VÄSTERBOTTEN: 219 KR**  
Lightly smoked reindeer roast beef, Västerbotten-cheese, butter fried chanterelles & arugula.

**SJÖBRISISKA HAVET: 194 KR**  
Langoustine, hand-peeled shrimps, mussels, fresh garlic, parsley & lemon.

**SJÖBRISISKA HAVET DELUXE: 249 KR**  
Oyster, langoustine, hand-peeled shrimps, mussels, fresh garlic, parsley & lemon.

**TRYFFEL: 209 KR**  
Beef tenderloin, trufflecream, gruyère, seasonal mushrooms & crispy potatoes.

**PIRATEN: 194 KR**  
Chili salami, fresh jalapeños, mozzarella, Pimientos de Padroñes & fresh garlic.

**PARMA: 194 KR**  
Dry cured ham, gorgonzola DOP, Parmigiano-Reggiano & chili flakes.

**HÖSTEN: 189 KR**  
Crispy artichokes, seasonal mushrooms, tarragon oil, Västerbottencheese & burrata.

**MARINARA: 179 KR**  
Marinara sauce, kalamata olives, garlic, capers, oregano & anchovies.  
(This is a pizza without cheese)  
**Can be made vegan**

**VEGAN-BRISEN: 179 KR.**  
Pumpkin cream, seasonal mushrooms, crispy artichokes & pickled pumpkin.

**LILLGROVA: 169 KR**  
Grilled pineapple & smoked ham from Vindeln.

**NATIONELLA: 135 KR**  
Mozzarella, tomato sauce & fresh basil.