

Något gott att börja med?



Blueberry fields 120:-

En av våra mest omtyckta drinkar gjord på vaniljevodka, blåbärslikör, blåbär och citronjuice

Lady TC 120:-

En riktigt somrig drink med cointreau, gin, färska jordgubbar och citronjuice

Härliga bubblor!

Ett glas prosecco, cava eller champagne, vi har bubbel för alla smaker, fråga oss!

Förrätter & tilltugg

Rökta räkor 165:-
med limeaioli och vitlöksbröd

Västerbottensostpaj med sikrom 145:-
Serveras med creme fraiche, rödlök och citron

- går att få vegetarisk med tångkaviar 125:-

Snackstallrik 179:-
Ölkorv, prästost, grönsaker och nachos serveras tillsammans med salsa, creme fraiche och blue cheese dip

Nachos 69:-
med salsa & creme fraiche

Vitlöksbröd 45:-

Bröd och aioli 45:-

Allergier

Har du någon allergi eller undrar om innehållet i vår meny, fråga vår personal!

Våra burgare...

Till våra burgare ingår sallad och tomat, pommes frites samt ancho chili dip. Våra burgare serveras medium.

Högrevsburgare 179:-
Köttet malar vi själva och röker på kakaospån. Serveras med vindelnrökt sidfläsk, cheddarost och dragondressing

Halloumburgare 179:-
Grillad halloumi, serveras med dragondressing



Menyföreslag

2-rätter 275:-

Lax papillote

Chokladbrownie

Dryckespaket 160:-

Ett glas passande vin till varmrätten, dessertvin samt kaffe och TC:s kolsyrade vatten

3-rätter 435:-

Västerbottensostpaj med sikrom

Grillad svensk entrecôte

Chokladbrownie

Dryckespaket 225:-

Ett glas passande vin till för- och varmrätt, dessertvin samt kaffe och TC:s kolsyrade vatten

Klassiker

Lax papillote 235:-

Smörpappersinbakad med haricots verts, morötter, tomat och lök. Serveras tillsammans med dillmajonnäs och färskpotatissallad

TC:s caesarsallad 195:-

med svenskt majs kycklingbröst, lufttorkad skinka, västerbottensost, krutonger, romansallad och caesardressing

TC:s kyckling-BLT 179:-

Ciabattabröd med grillat svenskt majs kycklingbröst, bacon, ost, tomat, romansallad och majonnäs samt pommes frites och ancho chilidip

Räkmacka 225:-

med färska räkor, dillmajonnäs, ägg, citron och grillat ciabattabröd

Beställ extra tillbehör...

Ancho chili dip	Pommes frites
Rödvinssås	Kokt färskpotatis
Kallslagen bearnaise	Färskpotatissallad
Aioli	Grönsallad
Hollandaisesås	45:-
Dillmajonnäs	
Blue cheese dip	
25:-	

Från grillen

Grillad gös från Hjälmaren 245:-
med kokt färskpotatis, grillad sparris och hollandaisesås

Grillad svensk flankstek 195:-
med rödvinssås, färskpotatissallad och tomatsallad

Ibericoribs 235:-
med klyftpotatis, coleslaw och ancho chili dip

Grillad svensk entrecôte 275:-
med kallslagen bearnaisesås, pommes frites och tomatsallad

Vårt miljöarbete



Vi arbetar hårt för att minimera restaurangens miljöpåverkan och vi är stolta över att vara Svanenmärkta! Vi använder oss av närproducerade råvaror i så stor utsträckning som möjligt

Våra gröna alternativ

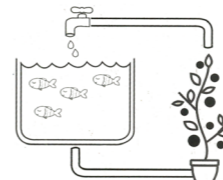
Västerbottensostpaj (förrätt) 125:-
Serveras med tångkaviar, creme fraiche, rödlök och citron

Halloumburgare 179:-

Mozzarella burrata 195:-
med tomater, sallad, rödlök, basilikaolja och vitlöksbröd

Grillspett - vegan 195:-
med grillade marinerade grönsaker och oumph. Serveras med quinoasallad på paprika, rödlök och mynta samt curymajonnäs

Tomaterna i vår meny tar vi från "Peckas Tomater" i Härnösand. Helt fria från gifter och bekämpningsmedel och odlade i en kretsloppsodling.



Kretsloppsodling är bra för miljön och använder mycket mindre resurser jämfört med traditionell odling. Företaget odlar fisk och tomater året runt, fiskbasängen ger näring till tomaterna som i sin tur renar vattnet som syresätts och återförs i basängen. Nyfiken på mer info? Kika in på peckas.se!

Ett gott vin till varmrätten?

Weingut Soellner Toni eko 109:-

Druva: Grüner Veltliner
Fylligt vitt vin som passar bra till våran Lax Papillote

Walnut Block Wines eko 119:-

Walnut Collectables
Druva: Sauvignon Blanc
Perfekt till våra rökta räkor!

Maison Antoine Moueix 119:-

Druva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Passar bra till vår entrecôte

För fler viner med smakbeskrivning och övrig dryck, se baksidan!

Desserter i lagom storlek

Jordgubbar & citron 75:-

Färska jordgubbar med citronkräm, kaksmulor och italiensk maräng

Chokladbrownie 75:-

Brownie på mörk choklad från lokala Vintage Plantation och vaniljglass



TC:s glass eller sorbet 45:-

Mörkchokladtryffel 35:-/2 för 60:-
på choklad från lokala Vintage Plantation. Fråga efter kvällens smak

Prova vår trio!

TC- Trio 180:-

Prova en dryckeskategori 3x2cl i kombination med en chokladtryffel och kaffe

Cognac

Janneau Grand Armagnac - Frankrike
Torres 10 Imper Brandy - Spanien
Grönstedts Cognac VO - Frankrike

Malt Whisky

Auchentoshan 12y - Lowland, Skottland
Oban 14y - Highland, Skottland
Laphroaig 10y - Islay, Skottland

Rom

Diplomatico Rum res Exclusiva - Venezuela
Plantation Grande Reserve - Barbados
Appelton Estate 12yr - Jamaica

tc

BUBBEL & ROSÈ

	<i>Glas/Flaska</i>	
<i>NV André Clouet Silver Brut Nature, 750ml eko</i>	125:-	750:-
Druva: Pinot Noir Torraste varianten av champagne, mogen och matvänligt		

<i>NV André Clouet Grande Réserve 1500ml</i>	1399:-	
Druva: Pinot Noir Perfekt till sällskapet som ska fira, serveras på magnumflaska		

<i>NV Castellblanc Organic Brut Nature eko</i>	89:-	499:-
Druva: Macabeo, Chardonnay Lätt och frisk med en hint av äpple och citrus		

<i>NV Boutinot Le Dolci Colline Prosecco Brut</i>	79:-	449:-
Druva: Glera Frisk och fräsch med pigg syra och smak av grapefrukt och citrus		

<i>NV Perlage Winery</i>	485:-	
<i>Genesis Asolo Prosecco Superiore Extra Brut eko</i>		
Druva: Glera Världens första ekologiska Prosecco Extra Brut, torr och frisk		

<i>2016 Gassier Miradou Rosé</i>	89:-	399:-
Druva: Carignan, Caladoc, Grenache, Cinsault, Syrah Torr, med härliga aromer av jordgubbar, hallon, körsbär och röda vinbär. Avslutningen är frisk och läskande		

<i>2017 Gassier Esprit Rosé</i>	109:-	489:-
Druva: Grenache, Cinsault, Syrah, Rolle Prova till soliga dagar på våran terrass. Torr, balanserad och fräsch		

<i>2016 Prüm Rosé</i>	104:-	469:-
Druva: Pinot Noir Ren frisk smak av jordgubbar, mineral och viss kryddighet		

VITA VINER

	<i>Glas/Flaska</i>	
<i>2016 Perlage Pinot Grigio eko</i>	89:-	399:-
Druva: Pinot Grigio Smakrik med tydliga toner av gula äpplen och päron		

<i>2016 Domaine Fernand Engel Réserve</i>	104:-	474:-
Druva: Riesling Frisk och fruktig, smak av grapefrukt med frisk syra		

<i>2017 Weingut Soellner Toni eko</i>	109:-	499:-
Druva: Grüner Veltliner Fylligt vitt vin, väldigt trevligt till våran Lax Papillote		

<i>2014 Ghost Pines</i>	109:-	499:-
Druva: Chardonnay Fyllig och generös med smaker av tropisk frukt och päron Passar utmärkt till våra Ibericoribs		

<i>2017 Walnut Block Wines Walnut Collectables eko</i>	119:-	534:-
Druva: Sauvignon Blanc Perfekt till våra rökta räkor, eller att avnjutas en varm dag i solen		

<i>2014 La Chablisienne Chablis Vieilles Vignes</i>	119:-	534:-
Druva: Chardonnay Vårt matvänligaste vin, fungerar extrabra till Västerbottensostpajen		

RÖDA VINER

	<i>Glas/Flaska</i>	
<i>2016 Perlage Winery Perlage Fattoria di Vaira Rosso eko</i>	89:-	399:-
Montepulciano/Sangiovese - Perlage– Italien, Veneto Vinnet är lätt i karaktären med smak av röd frukt		

<i>2016 Domaine de Servans “S” de Servans</i>	99:-	444:-
Druva: Grenache, Syrah Fylligt vin med mogna fruktaromer och mjuka tanniner		

<i>2016 Il Conventino Rosso di Montepulciano eko</i>	109:-	499:-
Druva: Sangiovese, Canaiolo, Mammolo Ett välbalanserat vin med fint integrerad fatstruktur och silkgigt avslut		

<i>2015 Giacomo Borgogno Langhe Rosso Pinin</i>	114:-	524:-
Druva: Barbera, Nebbiolo, Dolcetto Smaken är elegant och rymmer mörka och röda bär, plommon, salvia, rosor och fat		

<i>2011 Maison Antoine Moueix Château Patache d'Aux</i>	119:-	534:-
Druva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot Fyllig, komplex smak med nyanserade toner av björnbär, blåbär, svarta vinbär och blå plommon		

<i>2016 Walnut Block Wines Walnut Collectables eko</i>	129:-	579:-
Druva: Pinot Noir Avnjuts gärna med trevligt sällskap, passar även väldigt bra till kyckling-BLT		

ÖL / CIDER

Fatöl		
Melleruds fat eko 50cl	67:-	
Wisby Hansa Pils fat 40cl	62:-	
Wisby Sleepy Bulldog fat 40cl	64:-	

Vi har alltid 2 ölsorter på gästkran -
Fråga din servitör / servitris

Flaskor		
Mariestads 50cl	69:-	
Weihenstephaner hefe weissbier 50cl	72:-	
Fuller's 1845 50cl	78:-	
Fuller's ESB 50cl	74:-	
Malgomaj 50cl	90:-	
Heineken 33cl	58:-	
Starobrno 33cl	58:-	49:-/196:-
Nils Oscar God Lager 33cl	65:-	
Bistro Lager Mellanöl 33cl	52:-	
New Castle Brown Ale 33cl	58:-	
41337 Session Pale Ale 33cl	88:-	
Wisby Sitting Bulldog IPA 33cl	60:-	49:-/196:-
Lagunitas IPA 33cl	72:-	
Wisby Brutal Bulldog DIPA 33cl	70:-	
DubbelPIPA 33cl	92:-	

Förutom dessa har vi 30-talet olika sorters flasköl i vår ölkyl. Kika gärna i den, prova något nytt och intressant, kanske hittar du en ny favorit!


Briska Äpple/fläder 33cl	58:-	
Stowford Press, halvtorr cider 33cl	59:-	
Sommersby 33cl	59:-	
Thatchers haze 50cl	72:-	
Absolut mixt - alkoläsk	66:-	
Blåbär/Lime eller Hjortron/Äpple		

Övrigt		
TC:s kolsyrade vatten 50cl	28:-	
Läsk	28:-	
Popart - lokalproducerad läsk	49:-	
Hjortrongranat - lokalproducerad läsk	49:-	
Redbull	35:-	

UTAN/LÅG ALKOHOL

Öl/Cider/Vin		
Mariestads 33cl 0,5%		39:-
Bitburger 33cl 0,0%		39:-
Störtebeker eko 33cl 0,5%		39:-
Grängesberg lättöl eko 33cl		28:-
Weihenstephaner 50cl 0,5%		49:-
Stowford Press 0,5%		35:-

Jacob's Creek UnVined - 0,5%	49:-/196:-
Riesling - Jacob's Creek Wines - Australien	
Torr vin med inslag av gröna äpplen, lime och honungmon	
Natureo Alkoholfri	49:-/196:-
Syrah - Miguel Torres - Spanien, Catalunya	
Bärig smak av björnbär, blåbär och hallon	
Billabong Sparkling Brut 0,5%	49:-/196:-
G Patriitti & Co – Australien, South Australia	
Fruktig smak, lite sötma och inslag av gröna äpplen, päron och citrus	

Kaffe/Te		
Löfbergslila brygg		28:-
Presskanna singel		34:-
Presskanna 4 pers		125:-
Espresso/Dubbel		30:-/32:-
Cappuccino		35:-
Cafe Latte		35:-
Te Svart, Rött & Grönt		28:-

Allt kaffe och te som vi serverar är
KRAV-märkt

MENY