

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 maler 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 Hjälmarens 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

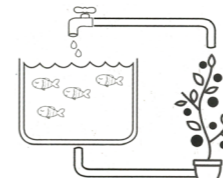
Västerbottensostpaj (förrätt) 125:- Serveras med tångkaviar, creme fraiche, rödlök och citron

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 currymajonnäs

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!

Mellan klockan 14-16 & 22-23 serverar vi endast rätterna märkta med *. Efter 23 hänvisar vi till vår barmen

Ett gott vin till varmrätten?

Saumur -16 115:-

Chenin blanc - Domaine Bourdin Lydie et Thierry
Chancelle - Frankrike, Loire Valley
Passar bra till lax papillote

Cono Sur Single Vineyard Riesling -16 98:-

Grenache/Mourvèdre - Dom. le Colombier - Frankrike, Rhône
Passar bra till vår grillade gös

Domaine de Servans 99:-

Grenache/Syrah - Domaine de Servans - Frankrike, Rhône
Passar utmärkt till vår entrecôte

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

Desserter i lagom storlek

Italiensk maräng 75:-

med citronkräm, kaksmulor och färska jordgubbar

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

VITA VINER

<i>Glas/Flaska</i>	
<i>Perlage Pinot Grigio -16 eko</i>	78:- 312:-
Pinot Grigio – Perlage– Italien, Veneto	
Smakrik med tydliga toner av gula äpplen och päron	

<i>Saumur -16</i>	115:- 460:-
Chenin blanc– Domaine Bourdin Lydie et Thierry Chancelle – Frankrike, Loire Valley	
Fruktig smak, toner av krusbär, fläder och citrus	

<i>Auxerrois Trois Châteaux -14 eko</i>	103:- 412:-
Auxerrois – Dom. Kuentz-Bas – Frankrike, Alsace	
Medelfylligt, torrt vin med toner av rostat äpple och honung	

<i>Mar de Frades Albariño -15</i>	115:- 460:-
Albarino - Mar de Frades - Spanien, DO Rias Baixas	
Frisk och elegant med toner av mineral, citrus och ananas	

<i>Cono Sur Single Vineyard Riesling -16</i>	98:- 392:-
Riesling - Bío-Bío - Chile, South Region	
Medelfylligt, välbalanserat med friska, fruktiga citrustoner	

<i>Dark Horse -14</i>	85:- 340:-
Chardonnay – Dark Horse – USA, Kalifornien	
Smakrik, balanserad, generös krämighet med kolatoner. Vinet avslutas med frisk syra med toner av gula äpplen och apelsin	

RÖDA VINER

<i>Glas/Flaska</i>	
<i>L'Ermitage Cuvée Tradition Rouge - 14</i>	87:- 348:-
Syrah/Mourvèdre/Grenache - AOP Costières de Nîmes – Frankrike, Rhône	
Medelfylligt mjukt vin med mogna tanniner, fruktigt vin med toner av björnbär, katrinplommon, körsbär och röda vinbär	

<i>Le Colombier -14 eko</i>	105:- 420:-
Grenache/Mourvèdre – Dom. le Colombier – Frankrike, Rhône	
Fylligt vin med smak av mörka bär, vitpeppar, kryddor och kakao	

<i>Domaine de Servans -16</i>	99:- 396:-
Grenache/Syrah - Domaine de Servans - Frankrike, Rhône	
Fylligt vin med mogna fruktaromer och mjuka taminer	

<i>Chateau Grand Renom -14</i>	103:- 412:-
Merlot – Maison Antoine Moueix – Frakrike, Bordeaux	
Medelfylligt, fruktigt, aromer av blåbär, björnbär och ek	

<i>Racine -15</i>	123:- 495:-
Pinot Noir – Nos vins du sud - Frankrike, Languedoc-Roussillon	
En lätt och ljus Pinot Noir men med stor karaktär, påtagligt kryddig i en härlig blandning av röd frukt	

<i>TVV Pineau D'Aunis - 07 eko</i>	595:-
Pineau D'Aunis- Tres Tres Vieilles Vignes - Frankrike, Loire	
Druvan Pineau D'auis är den första druvan som odlades i Loire och vinet kommer från några av de allra äldsta vinstockarna	

<i>Perlage Fattoria di Vaira Rosso - 16 eko</i>	78:- 312:-
Montepulciano/Sangiovese - Perlage– Italien, Veneto	
Vinet är lätt i karaktären med smak av röd frukt	

<i>Valpolicella Valpatena Superiore DOC -15</i>	85:- 340:-
Corvina/Rondinella - Cantina Valpatena - Italien, Veneto	
Medelfylligt, smak av mörkfrukt och toner av choklad och vanilj	

<i>Mariluna -14 eko</i>	87:- 348:-
Bobal/Monastrell/Tempranillo – Bodega Sierra Norte - Spanien, Valencia	
Varm, bärig frukt med bra struktur och fat. Lång, len eftersmak	

BUBBEL & ROSÉ

<i>Glas/Flaska</i>	
<i>Julien Moussy Blanc de Blanc, 750ml eko</i>	125:- 650:-
Chardonnay – Julien Moussy - Frankrike, Champagne	
Torr och frisk smak med tydlig ton av havtorn	

<i>Le Dolci Colline Prosecco Brut</i>	78:- 390:-
Glera – Adria Vini – Italien, Venetien	
Frisk och fräsch med pigg syra och smak av grapefrukt och citrus	

<i>Castellblanc Organic Brut Nature eko</i>	86:- 430:-
Macabeo/Chardonnay – Castellblanc – Spanien, Valencia	
Lätt och frisk med en hint av äpple och citrus	

<i>Asolo Genesis Prosecco Extra Brut eko</i>	485:-
Glera – Perlage- Italien, Venetien	
Världens första ekologiska Prosecco Extra Brut, torr och frisk	

<i>Esprit Gassier Rosé</i>	98:- 392:-
Grenache/cinsault/syrah/rolle – Gassier - Frankrike, Provence	
Torr, balanserad och fräsch med behagliga inslag av vita persikor, tangeriner och grapefrukt följda av hallon, körsbär och blodapelsin	

Vi har fler sorter mousserande vin samt champagne, fråga oss!

ÖL / CIDER

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	
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:-
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:-
Lagunitas IPA 33cl	72:-
Wisby Brutal Bulldog DIPA 33cl	70:-
DubbelPIPA 33cl	92:-

Briska Päroncider 33cl	58:-
Stowford Press, halvtorr cider 33cl	59:-
Sommersby 33cl	59:-
Thatchers haze 50cl	72:-
Absolut mixt - alkoholäsk	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:-
Apelsinjuice	30:-

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	
Torrt 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%	35:-/175:-
G Patritti & 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