

MENU

MARINERAD MANCHEGO

BELOTTA IBERICO 25 g

BRESAOLA 25 g

SALAME FINOCHIETTO 25 g

MARINERADE OLIVER

55

75

65

55

55

STARTERS

SNIGLAR / basilika & vitlökssmör / gruyere / levain
Escargots / basil & garlic butter / gruyere / levain

125

OSTRON / citron / mignonette
Oyster / lemon / mignonette

3st 145

CHARKUTERIER / oliver / manchego
Mixed cold cuts / olives / manchego

155

STEAK TARTAR / äggula 63 / rödbetschips / tryffeldressing / baby gem
Steak tartar / egg yolk 63 / beetroot chips / truffle dressing / baby gem

165

TONFISKTARTAR / Nikkei style / kimchi / sesamfrön / avokado / soya
Tuna tartar / Nikkei style / kimchi / sesame seeds / avocado / soya

165

RÖDRÅKA / nori / soya / vitlök / ingefära
Red shrimp / nori / soy / garlic / ginger

165

FRANSK LÖKSOPPA
French onion soup

205

KALIX LÖJROM / brioche / creme fraiche
Vendace roe from Kalix / brioche / creme fraiche

295

VEGETARIAN

CIME DI RAPA / levain / tryfferade cocoböner / vitlök / parmesan
Cime di rapa / levain / truffled coco beans / garlic / parmesan

225

PUMPA / ricotta / rostade frön / röd endive
Pumpkin / ricotta / roasted seeds / red endive

225

SALADS

MIXSALLAD
Mixed salad

75

RÖKT ANKBRÖST / Karl-Johan cremé / jordärstsskocka / päron
Smoked duck breast / Karl-Johan mushroom cremé / Jerusalem artichoke / pear

165 / 245

KALLRÖKT LAX / ägg / ärt- och pepparrotscrème / Västerbottenost
Smoked salmon / egg / pea and horseradish crème / Västerbotten cheese

165 / 245

ALWAYS AT LYDMAR HOTEL / LATE NIGHT MENU 2200-0030

PUMPA / ricotta / rostade frön / röd endive
Pumpkin / ricotta / roasted seeds / red endive

225

KALLRÖKT LAX / ägg / ärt- och pepparrotscrème / Västerbottenost
Smoked salmon / egg / pea and horseradish crème / Västerbotten cheese

165 / 245

TONFISKTARTAR / Nikkei style / kimchi / sesamfrön / avokado / soya
Tuna tartar / Nikkei style / kimchi / sesame seeds / avocado / soya

165 / 245

ENTRECÔTE / chasseursås / pommes frites
Rib eye / chasseur sauce / french fries

375

CHEESEBURGER / salad / dressing / french fries / smoked pork belly

235

STEAK TARTAR / äggula 63 / rödbetschips / tryffeldressing / baby gem
Steak tartar / egg yolk 63 / beetroot chips / truffle dressing / baby gem

245

MAINS

STEAK TARTAR / äggula 63 / rödbetschips / tryffeldressing / baby gem
Steak tartar / egg yolk 63 / beetroot chips / truffle dressing / baby gem

245

TONFISKTARTAR / Nikkei style / kimchi / sesamfrön / avokado / soya
Tuna tartar / Nikkei style / kimchi / sesame seeds / avocado / soya

245

MOULES FRITES / aioli

255

RÖDING / saffransaioli / purjolök / purpurkål / musslor / hasselnötter
Char / saffron aioli / leek / purple kale / mussel / hazelnuts

295

PIGGVAR / pumpagnocci / trattkantarell / salvia / champinjonskum
Turbot / pumpkin gnocci / chanterelle / salvia / mushroom foam

335

CHEESEBURGER / salad / dressing / french fries / smoked pork belly

235

ENTRECÔTE / chasseursås / pommes frites
Rib eye / chasseur sauce / french fries

375

VILDAND / savoykål / Karl-Johansky / potatisgratäng
Wild duck / savoy cabbage / porcini sauce / potato gratin

350

SIDES

TRYFFELMAJONNÄS
Truffle mayonnaise

40

POMMES FRITES
French fries

55

GRÖNSALLAD
Green salad

55

TOMATSALLAD
Tomato salad

65

RUCCOLA / basilika / parmesan
Rocket salad / basil / parmesan

65

PIMIENTOS de PADRÓN / olivolja / flingsalt
Pimientos de padrón / olive oil / salt

65

DESSERTS

OSTAR
Cheeses

135

GLASS / SORBET
Ice cream / sorbet

35

ÄPPEL CRUMBLE / vaniljsås
Apple crumble / vanilla custard sauce

125

VALRHONA CHOKLADBAVAROISE / mynta / päron / krusbär / chokladcrumble
Valrhona chocolate bavaroise / mint / pear / gooseberry / chocolate crumble

125

CRÈME BRÛLÉE

95

VECKANS SÖTSAK
Sweet of the week

85

CHOKLADGANACHE
Chocolate ganache

35

C E R / chocolate / espresso / rum

88

*** Vinlistan och menyer kan komma att ändras***

Wine list and menus are subject to change



Lydmars Hotel

