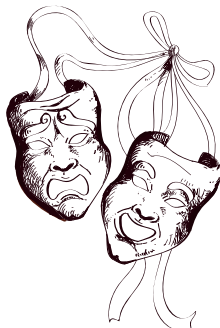


# À la carte meny

*Sommaren 2016*



## Förrätter

- **Råbiff** - gravad äggula, pepparrot, picklad rödlök, forellrom, brynt smör och gräslök 135:-
- **Färsk Pilgrimsmussla** - ingefära, smör, lime, chili, basilika och olivolja 115:-
- **Betsallad** - betor, pepparrot, hasselnötter, lime, timjan och chevreost 95:-

## Varmrätter

- **Veckans fångst** - potatispuré, beurre blanc, gräslök och morot Veckans pris
- **Ryggbiff** - rostad potatis, rödvinssky, dragon, schalottenlök och primörer 255:-
- **Lamm** - rödvinssky, chevrecrème, ramslök, primörer och rostad potatis 245:-
- **Vegetariskt** - rostad potatis, kål, sojaböner, tomat, svamp och primörer 195:-

## Efterrätter

- **Rostad mandelkaka** - vaniljskum och jordgubbar 89:-
- **Bakad choklad** - lingon, brynt smör och lime 95:-
- **Crème brûlée** - bär och kaksmulor 79:-
- **Tryfflar** - 3 hemgjorda tryfflar i olika smaker 85:-
- **Trippel** - 2 cl Avec, 1 enkel espresso och 1 tryffel 95:-

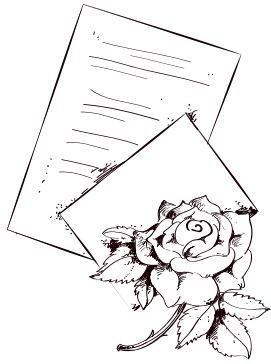
*Välkommen till*

H O T E L L

**GAMLA TEATERN**

• Ö S T E R S U N D •

Thoméegränd 20, 831 34 Östersund  
Telefon: 063-51 16 00, E-post: info@gamlateatern.se  
www.gamlateatern.se



# Dryckesmeny

Sommars 2016

## Vitt vin Glas/Flaska

**WildFlower** 79:-/316:-  
*Chardonnay/Sauvignon Blanc, Australien*

**Cono Sur Eko** 89:-/356:-  
*Sauvignon Blanc, Chili*

**Solitär Riesling** 109:-/436:-  
*Riesling, Tyskland*

**Stoneleigh** 109:-/436:-  
*Sauvignon Blanc, Nya Zeeland*

**Prüm Blue Riesling Kabinett** 119:-/476:-  
*Riesling, Tyskland*

**Vieillefont Blanc Sec** \*/510:-  
*Semillion/Sauvignon Blanc/ Muscadelle, Frankrike*

## Rött vin Glas/Flaska

**WildFlower** 79:-/316:-  
*Shiraz/Cabernet Sauvignon, Australien*

**Torres Del Falasco** 119:-/476:-/920:- magnum  
**Valpolicella Ripasso Superiore DOC**  
*Corvina/Corvinone/Rondinella, Italien*

**Tres Tres Vieles Vignes** \*/699:-  
*Beaujolais Village 2009, Gamay, Frankrike*

**Tres Tres Vieles Vignes, 2007** \*/599:-  
*Carignan, Frankrike*

**Llebre** 95:-/380:-  
*Tempranillo/Merlot/Garantxa/Carinena, Spanien*

## Mousserande Glas/Flaska

**Prosecco Treviso Eko** 95:-/420:-  
*Prosecco, Italien*

**Campo Viejo Cava Brut** 95:-/420:-  
*Xarello/Parellada/Macabeo, Spanien*

## Champagne Glas/Flaska

**Mumm Cordon Rouge** 125:-/795:-  
*Pinot Noir/Chardonnay/ Pinot Meunier, Frankrike* 1595:- magnum

**Dom Perignon vintage 2005** \*/2495:-  
*Pinot Noir/Chardonnay, Frankrike*

## Fatöl cl Glas

Melleruds Utmärkta Pilsner 40cl 62:-

## Öl cl Flaska

Heineken 33cl 59:-  
Krusovice 33cl 59:-  
Mariestads Continental 33cl 52:-  
Mariestads Export 50cl 69:-  
Norrlands Guld 50cl 69:-

## Lokalt Öl cl Flaska

Jämtlands Bärnsten 33cl 64:-  
Jämtlands President 33cl 64:-

## Lokalt Öl (rörligt sortiment) cl Flaska

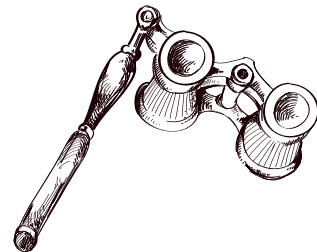
Jemtehed & Brande 33cl 85:-  
Ottsjö Brygghus 33cl 85:-  
Åre Bryggcompagni 33cl 85:-

## Alkoholfritt kr/st

Cola, Fanta, Sprite, Cola Zero 29:-/st  
Loka Naturell, Citron, Smultron/Lime 29:-/st  
Lättöl 29:-/st  
Mariestads Alkoholfri 35:-/st  
Briska Alkoholfri 35:-/st  
Redbull 35:-/st

# Dryckesmeny

Sommars 2016



## Cider

	cl	Flaska
Briska Pärön	33cl	59:-
Briska Fläder	33cl	59:-

## Avec

	kr/cl
Baileys	20:-
Chambord	19:-
Cointreau	22:-
Disaronno Amaretto	20:-
Drambuie	19:-
Dry Curacao Tripel Sec	23:-
D.O.M Benedicte	20:-
Frangelico	19:-
Jack Daniels Tennessee Honey	19:-
Jim Beam Apple	20:-
Kahlua	19:-
Licor 43	19:-
Limoncello	19:-
Xanté	20:-
Fior Di Vite Grappa	19:-
Marolo Grappa	19:-

## Rom

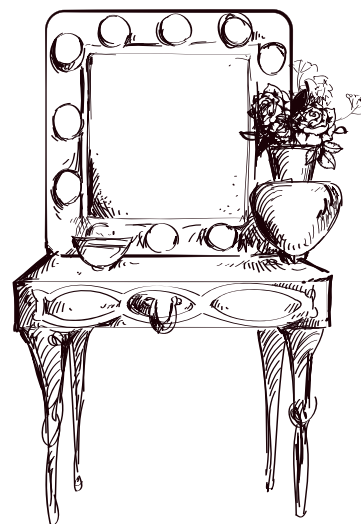
	kr/cl
Plantation Grande Reserve Barbados	23:-
Plantation 2001 Jamaica	28:-
Plantation 2002 Panama	28:-
Plantation 2003 St Lucia	28:-

## Whiskey

	kr/cl
Aberlour 12 y	20:-
Ballantines 17 y	26:-
Famous Grouse	21:-
Glenlivet 12 y	23:-
Jack Daniels	21:-
Jack Daniels Single Barrel	24:-
Jameson	21:-
Jim Beam	21:-
Laphroaigh 10 y	27:-

## Cognac/Calvados

	kr/cl
Baron Otard VSOP	28:-
Boulard Calvados VSOP	22:-
Courvoiser Napolion	36:-
Courvoiser XO	23:-
Delamain XO	28:-
Grönstedts VO	23:-
Grönstedts Monopol VSOP	24:-
Janneau VSOP	20:-
Martell VS	21:-



# Bistromeny

**Råbiff** Liten 135:- Stor 195:-  
med gravad äggula, pepparrot, picklad rödlök, löjrom, brynt smör och gräslök.

**Ost & Chark** 169:-  
med dagens utvalda ostar å charkuterier, marmelad och bröd.

**Biffsallad** 169:-  
med ryggbiff, sesam, koriander, pak choi, rotfrukter, lime och chili.

**Laxsallad** 159:-  
med confiterad lax, krispiga nudlar, forellrom, örtsallad, pepparrot och syrad grädde.

**Pasta** 149:-  
med sidfläsk, kantareller, lök, grädde och parmesan.

# Snacks

**Rotfruktschips** 45:-  
Morot, mandelpotatis, palsternacka, rödbetor, gräslöksdip.

**Chilirostade nötter** 55:-

**Ost & Chark** 99:-

**Crostini med tapenad** 59:-



H O T E L L

**GAMLA TEATERN**

• Ö S T E R S U N D •

Thoméegränd 20, 831 34 Östersund  
Telefon: 063-51 16 00, E-post: info@gamlateatern.se  
www.gamlateatern.se