

Humle LiRet

Vintermenyn | À la carte Förrätter

Umami

Vaktelägg från Orrviken tillagad sous-vide. Serveras med en fond kokt på rökt torsk från Åre Atlantfisk, marinerad i soja, ekologisk shiitakesvamp och dulse-alger.

174 kr

Zanahoria Curada

Gravad och kallrökt morot. Serveras med vegan crème fraîche, husets frystorkade dill, tångpärlor med citronsmak, husets tapioka-chips och färskskivad rödlök.

129 kr

Game On

Lättrökt rådjursfilé. Serveras med kockens egen tolkning av Mole Negro (traditionell Mexikansk sås med bland annat, sesamfrön, pumpakärnor, mandlar, torkad chili, och choklad) Malto-smulor på baconspad och svartvinbärsgeleé.

169 kr

Humle LiRet

Vintermenyn | À la carte Varmrätter

Ox Deluxe

Hängmörad ryggbiff från Nyhléns Hugosons i Luleå, tillagad sous-vide.
Serveras med tryffelmajonnäs på vintertryffel, konfiterad potatis
från gården och husets smakrika kalvfondreduktion.

349 kr

Marulk

Marulkfilé från Åre Atlantfisk med smörstekt ostronskivling, mandelpotatispuré,
rostad purjolök och blomkål. Serveras med sky på svampfond
med en klick kalvfond.

264 kr

Pasta di Zucca

Tortelloni gjord på husets färska pasta med hemgjord frystorkad butternut-
pumpa, fylld med ricotta och grönkål, serveras med prosciutto-chips
och sås på parmesan med citronzest.

234 kr

Praha

Krispig fläksida från Görviks Grisar i Hammerdal. Marinerad i husets Milk Stout 892
tillsammans med palsternackapuré, sauterad sweet & sour rödbeta och rostad lök.
Serveras med en rödvinsky kryddad med sichuanpeppar, anis och nejlika.

259 kr

Humle LiRet

Vintermenyn | À la carte
Efterrätter

Xocolátl

Varm choklad kryddad med chilipulver. Serveras med mexikanska churros slungade i strösocker med kanelpulver.

104 kr

Messmörsglass

Vår signaturredessert. Messmörsglass med mörk chokladganache och jordnötpulver. Serveras med en espresso-shot.

124 kr

Pigg-Elin

Päronsorbeten serveras med amarantknäcke, mousse på färskost, malet fänkålsfrö och enbär, grannskottolja, pistagenötter och vit choklad.

139 kr

Humle LiRet

Dryckesmeny | Klövsjö Gårdsbryggeri

Lättöl

Bond Ale (Ljus lättöl brygd på vetemalt, sötad med lokal honung)	39 kr
Klövsjöbrygd (Mörk lättöl inspirerad av den brittiska ale-traditionen)	39 kr

Folköl

Fjäll-Kooler (Generöst humlad mellanljus folköl)	59 kr
Oppistuggu Promise (Ljus, gjord på bland annat Golden Promise-malt)	59 kr

Starköl

Oppistuggu Gårdsale (KGB's egen gårdsale)	89 kr
Oppistuggu Promise Ale (En av Våra ljusaste, inspirerad av West Yorkshire Ales)	89 kr
Winter Cooler (En kalljäst ale med drag av ljus tjeckisk lager)	89 kr
Ale Cassis (Ale med svartvinbärskaraktär)	89 kr
Onkel Weissbier (Jamtproducerad weissbier)	89 kr
Milk Stout 892 (Rund, bitter, fyllig med toner av vanilj och mörk choklad)	89 kr
Röd Nirvana (KGB's midvinterale)	89 kr
Yellow Nirvana (Belgisk trippel, strong ale)	89 kr
Black Nirvana (Mörkt rödbrun belgisk dubbel)	89 kr

Special Edition (Jäst på tank och flaska, 75 cl)

Black Nirvana, Yellow Nirvana och Grand Saison	239 kr
--	--------

Mjöd & Mölska

Drakmjöd (38 cl mjöd gjord på honung från Klövsjö)	179 kr
Drakmölska	139 kr

Dryckesmeny | Övrigt

Alkoholritt

Rabarbersaft	25 kr
Coca Cola, Fanta, Sprite, Loka	29 kr
Rescued Fruits* - Äpple, Äpple/Ingefära eller Päron	39 kr

Bryggkaffe (Gevalias Ekologiska)	20 kr
Espresso	25 kr
Cappuccino	39 kr
Kaffe Latte	39 kr

(Espresso, Latte och Cappuccino görs på kaffe från Ocotal, Nuevo Segobia, Nicaragua. 100% Arabica)

* Rescued Fruits är ett företag som jobbar för miljön genom att ta tillvara på skadad men felfri frukt som annars skulle slängas. Av frukten tillverkas riktigt god juice.

Humle LiRet

Dryckesmeny | Viner

Rött Vin

Chianti Superiore (Sangiovese) Castello di Trebbio, 2015, Frankrike	Flaska Glas (15 cl)	380 kr 95 kr
Meandro, Quinta de Vale Meao Douro, 2015, Portugal	Flaska Glas (15 cl)	480 kr 120 kr
The Whole Shebang California, 2018, USA	Flaska Glas (15 cl)	350 kr 95 kr
Barbera D'Alba, La Ca Növa Piemonte, 2016, Italien	Flaska Glas (15 cl)	480 kr 120 kr

Vitt Vin

Nec Otium (Pinot grigio) Friuli, 2017, Italien	Flaska Glas (15 cl)	380 kr 95 kr
Vermentino di Sardegna Sardinien, 2016, Italien	Flaska Glas (15 cl)	400 kr 110 kr
Cotes du Rhone Blanc (95% viognier, 5% roussanne) Dom. Saint Amant, 2016, Frankrike	Flaska Glas (15 cl)	450 kr 120 kr

Dessertvin

Château Lafaurie-Peyraguey La Chapelle, 2015, Frankrike	Glas (4 cl)	65 kr
--	-------------	-------

Övrigt

Domaine Collet Brut Champagne, Frankrike	Flaska	690 kr
Cremant de Jura, Jean Bourdy Jura, Frankrike	Flaska	450 kr

Alkoholfritt alternativ för rött eller vitt vin finns.