

Humle LiRet

Sommarmenyn | Lunch

Green Bowl

Röra på kokt quinoa med en fräsch basilikamajonnäs, hyvlad gurka, rostad mandel, rostade valnötter, babyspenat, avokado och rå broccoli. Serveras med surdegsbröd från Klövsjö Stenugnsbageri. (Går även att få vegan.)

149 kr

Renito

Burrito av vetetortilla, fylld med hushållsost, och renskav från Jillie Ren AB i Funäsdalen. Kryddat och stekt med champinjoner, bacon, friterad potatis, lök och vitlök. Serveras med blåbärsaioli, salsa mulata, sallad, tomat, rödlök och gurka.

139 kr

Cochinita Pibil

Vetetortillas fyllda med fläskkarré marinerad i achiote pasta. Serveras med ananas-salsa med habanero, picklade rödlök och färsk koriander.

134 kr

Tunnbröd Batta

Tunnbröd från Emma-Britas' Café i Börtnan fylld med kallrökt regnbåge från Börtnan Fjällvattenfisk, tillsammans med rucola, gräddfilssås med stenbitsrom, dill och rödlök. Serveras med en liten sallad på hyvlad gurka, körsbärstomat och rädisor.

144 kr

Kyckling Panini

Grillad svensk ekologisk kycklingbröstfilé, surdegsbröd från Klövsjö Stenugnsbageri, biffotomat, rödlök, sallad och rökt bacon. Serveras med husets dressing gjord på chipotle och oregano.

129 kr

För barnrätter på lunchen, se À La Carte-menyn.
Kaffe eller Te ingår i alla luncher.

Humle LiRet

Sommarmenyn | À la carte Förrätter

Tzatziki

Glass på yoghurt från Oviken Ost, gurka, dill, pulver på vitlök, olivolja, örtolja, gårdens egen mynta och gårdens egen oregano.
Serveras med en krispig surdegscrostini.

94 kr

Laxury

Chips på friterad regnbågsskinn från Börtnan Fjällvattenfisk, tillsammans med lätt kallrökt regnbågsrom samt med smetana, krasse med citronvinägrett, habanero aioli, dill och gårdens egen gräslöksblomma.

124 kr

Blåmusslor

Husets varmrökta blåmusslor från Åre Atlantfisk. Serveras med friterad grönkål från gården och friterad purjolök i chiffonade samt med hemgjord ört-aioli och tångpärlor med citronsaft.

139 kr

Humle LiRet

Sommarmenyn | À la carte Varmrätter

Flankstek

Flankstek från Nyhléns & Hugosons i Luleå tillsammans med en puré gjord på jordärtskocka, vit sparris och pulver på Karl-Johansvamp. Serveras med en krämig skum på rökt sidfläsk och reduktion på husets oxfond.

269 kr

Vegoburgare

Burgare på kikärter och quinoa. Serveras på husets briochebröd med tomat, sallad, rödlök, spicy pommes frites och en smakrik dressing på Chile de Arbol.

179 kr

Regnbåge

Ugnsbakad regnbågsfilé från Börtnan Fjällvattenfisk tillsammans med djupfriterade kroketter på potatis från gården och blekselleri, sauterad grönkål med vitlök och olivolja. Serveras med en krämig koriander-chevrésås och inlagd vårlök.

244 kr

Husets Jalapeño-burgare

Grillad burgare på högrev från Jämtland, pepper jack- och cheddarost, sallad, tomat, rödlök och inlagda jalapeños från gården. Serveras på husets briochebröd med hemgjord jalapeñomajonnäs och pommes frites.

189 kr

Nero di Seppia

Risotto på bläckfiskbläck tillsammans med smakrika pilgrimsmusslor från Åre Atlantfisk, samt med fänkål, picklad broccoli från gården och citronest. Serveras med skum på en krämig sås med vit tryffelolja och surdegscrostini på bröd från Klövsjö Stenugnsbageri.

399 kr

Humle LiRet

Sommarmenyn | À la carte Efterrätter

Summer Haze

Fräsch sorbet på svenska jordgubbar med mousserande vitvin, rabarber från gården som är tillagade sous-vide och färska bär. Serveras med en italiensk maräng och sponge cakeskorpa.

134 kr

Carlota

Dekonstruktion på en klassisk dessert från det franska köket med en liten twist. Glass på kondenserad mjölk, mjölk, mascarpone och ekologisk citronsaft. Serveras med crumble på mariekex, passionsfruktsskum och timjan från växthuset.

119 kr

Sött & Gött

Husets vaniljglasspinne med vit choklad och frostade violer, tillsammans med björnbärsbavaroise och tagliatelle gjord på hallon. Serveras med halloncoulis.

114 kr

Humle LiRet

Sommarmenyn | À la carte

Barnmeny

Quesadillas

Vetetortillas som serveras med skinka och ost, salsa och en liten sallad.

69:-

Spaghetti

Spagetti med köttfärssås på köttfärs från Nybogård i Vemhån.

79:-

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 |
| Ale Cassis (Ale med svartvinbärskaraktär) | 89 kr |
| Onkel Weissbier (Klövsjös veteöl) | 89 kr |
| Summer Cooler (En kalljäst ale med drag av ljus tjeckisk lager) | 89 kr |
| Milk Stout 892 (Rund, fyllig med toner av vanilj och mörk choklad) | 89 kr |
| Röd Nirvana (KGB's Midvinter-ale) | 89 kr |
| Yellow Nirvana (Belgisk trippel, strong ale) | 89 kr |
| Black Nirvana (Mörkt rödbrun belgisk dubbel) | 89 kr |

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

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

Vin

| | | |
|--|------------|---------------|
| Anette Rabarbervin (Gjord på rabarber från gården) | Glas 79 kr | Flaska 299 kr |
|--|------------|---------------|

Mjöd & Mölska

| | |
|--|--------|
| Drakmjöd (38 cl mjöd gjord på honung från Klövsjö) | 209 kr |
| Drakmölska (38 cl mölska gjord på honung från Klövsjö) | 109 kr |

Dryckesmeny | Övrigt

Alkoholfritt

| | |
|--|-------|
| Äpple eller Äpple/Ingefära från Rescued Fruits | 39 kr |
| Sivs Rabarbersaft | 25 kr |
| Rabarber Deluxe (Rabarber, bubbelvatten, jordgubb och mynta) | 45 kr |
| Coca Cola, Fanta, Sprite, Loka | 29 kr |
| Kaffe (Gevalias Ekologiska) eller Te | 20 kr |

Á la carte:

| | |
|-------------|-------|
| Cappuccino | 39 kr |
| Kaffe Latte | 39 kr |
| Espresso | 25 kr |

Humle LiRet

Dryckesmeny | Viner

Rött Vin

| | | |
|---|------------------------|------------------|
| Chianti Superiore, (Sangiovese) Castello di Trebbio, Toscana, 2015 | Flaska Glas (15 cl) | 380 kr 95 kr |
| Barbera D'Alba, La Ca Növa Piemonte, Italien, 2015 | Flaska Glas (15 cl) | 480 kr 120 kr |
| Meandro, Quinta de Vale Meao Douro, Portugal, 2015 | Flaska | 480 kr |
| Chateau Cap de Faugeres Bordeaux, Frankrike, 2012 | Flaska | 750 kr |

Vitt Vin

| | | |
|--|------------------------|------------------|
| Pinot Grigio, Nec Otium Friuli, Italien, 2016 | Flaska Glas (15 cl) | 380 kr 95 kr |
| Cuve weiss (Riesling/Silvaner) Juwel, Rheinhessen, Tyskland, 2016 | Flaska Glas (15 cl) | 420 kr 110 kr |
| Bourgogne Chardonnay, Pascal Clement Frankrike, 2015 | Flaska Glas (15 cl) | 480 kr 120 kr |

Dessertvin

| | | |
|---|-------------|-------|
| Sauternes, Château Lafaurie-Peyraguey Le Chapelle, Frankrike, 2013 | Glas (4 cl) | 65 kr |
|---|-------------|-------|

Mousserande vin

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

Alkoholritt alternativ för rött eller vitt vin finns.