

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, 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 citronzest. 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

Alkoholritt

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

Alkoholfritt alternativ för rött eller vitt vin finns.