

HARRIETS

Välkommen till Matsalen

Harriets rekommenderade 3-rättersmenyer

KLABBÖLE

LUFTTORKAD SKINKA
NORRLÄNSK RÖDING
HJORTRON

3-RÄTTERS

DRYCKESPAKET

415 KR

325 KR

TVÄRÅLUND

SIKROM
OXFILÉ
JORDGUBB

3-RÄTTERS

DRYCKESPAKET

515 KR

325 KR

Välkomna till restaurang Harriets som har fått sitt namn efter Ericas mormor. En härlig kvinna som faktiskt inte trivdes så bra framför spisen, men desto bättre vid matbordet och som värdinna för släktingar och vänner. Harriet uppskattade alltid god mat och gott sällskap, gärna i kombination med ett glas rött eller en gyllengul öl. På samma sätt vill vi att ni ska trivas till bords på Harriets och önskar en riktigt trevlig stund här hos oss.

Erica & Linus med personal

För personalens säkerhet är Harriets en kontantfri restaurang. Vi accepterar betalning med Visa, Mastercard, Maestro, AmEx och svenska bankkort. Om ni har några allergier – fråga oss så berättar vi vad vi kan erbjuda er.

Förrätter

BRÖD MED AIOLI 55 KR

SPARRISSOPPA 110 KR

serveras med ägg- och dillmajonnäs och toppas med krutonger

Muscat de Beaumes de Venise 75 kr/glas

SIKROM 155 KR

serveras på en skiva bakpotatis med crème fraîche, rödlök, citron och Västerbottensostcrème

Domaine Louise Moreau Petit Chablis 115/460 kr

HARRIETS RÖKTA RÄKOR 150/300 GR 125 KR/198 KR

serveras med aioli, citron och surdegsbaguette

Silver Linings VSW 100/400 kr

LUFTTORKAD NORRLÄNSK SKINKA 98 KR

serveras med fetaost, melon och fikonkompottsallad

Romariz Reserve Ruby Port EKO 75 kr/glas

Huvudrätter

FISH AND CHIPS 225 KR

på torsk, serveras med citron- och parmesanslungade pommes, citron, gröna ärtor, picklad rödlök och Harriets remouladsås

Silver Linings VSW 100/400 kr

NORRLÄNSK RÖDING 255 KR

serveras med smörslungad färskpotatis, sockerärtor & cocktailtomater, samt en gräddig smörsås och inlagda grönsaker

Ghost Pines 115/460 kr

ENTRECOTE 275 KR

Svensk utvald entrecote med fin fettinsprängning serveras med tomat- och rucolasallad, kallslagen bearnaisesås samt citron- och parmesanslungade pommes

Chateau Grand Renom 105/420 kr

OXFILE 315 KR

Oxfile från Österbotten serveras med rostad sötpotatis, rödvinsås, sparris och chèvrecrème

Boschendal Lanoy 105/420 kr

CEASARSALLAD MED KYCKLING ELLER HALLOUMI 179 KR

Crisp- och romansallad, med Caesardressing, Västerbottensost och krutonger

Rosé de la chevalière, Grenache/Syrah 90/360 kr

HAMBURGARE 198 KR

av 100 % norrländskt nötkött med syltad rödlök, beer bacon, Monterey Jack-ost, kockens hamburgerdressing samt parmesan- och citronslungade pommes med chili chipotle-dipp

KIKÄRTSBURGARE 198 KR

med Monterey Jack-ost, syltad rödlök, kockens hamburgerdressing samt parmesan- och citronslungade pommes med chili chipotle-dipp (går att få vegansk)

HARRIETS MACKA MED KÖTT ELLER HALLOUMI 179 KR

Långbakat högrev eller Halloumi, jalapeñomajonnäs, inlagd rödlök, biffomat, crispsallad samt parmesan- och citronslungade pommes med chili chipotle-dipp

Desseter

HARRIETS TRYFFLAR 30 KR

välj mellan en vit- och en mörk chokladtryffel

JORDGUBBSPARFAIT 75 KR

med jordgubbssirap, dekorerad med färska jordgubbar

Brännlands Iscider 35 kr/cl

HJORTRON 85 KR

Rårörda hjortron serveras med mascarponecrème smaksatt med vanilj samt krossade drömmar

Muscat de Beaumes de Venise 75 kr/glas

MJÖKCHOKLADBRÛLÉE 75 KR

Serveras med körsbärskompott och minimaränger

Mousserande

PROSECCO TREVISO BRUT EKO DOC	85/495 KR
CHAMPAGNE DE SAINT-MARCEAUX	695 KR
PHILIPPONNAT GRAND BLANC	995 KR

Vitt

HUSETS VIN	90/380 KR
SILVER LININGS VSW, GEWURZTRAMINER	100/400 KR
GHOST PINES, CHARDONNAY	115/460 KR
DOMAINE LOUISE MOREAU PETIT CHABLIS	115/460 KR
ALBIZZIA CHARDONNAY DI TOSCANA IGT	400 KR
LA SAULZAIE, MUSCADET	400 KR
CONO SUR, GEWURZTRAMINER	420 KR
KUENTZ BAS RIESLING TRADITION EKO	450 KR

Rött

HUSETS VIN	90/380 KR
PAGUS BISANO RIPASSO IGT, CORVINA	100/400 KR
BOSCHENDAL LANOY, CABARNET MERLOT	105/420 KR
CHATEAU GRAND RENOM, MERLOT	115/460 KR
DANCING BULL, ZINFANDEL	420 KR
RIOJA COTO DE IMAZ, TEMPRANILLO	420 KR
LOUIS M MARTIN CABERNET SAUVIGNON	440 KR
TORRES DEL FALASCO AMARONE, CORVINA	635 KR

Rosé

ROSÉ DE LA CHEVALIÈRE, GRENACHE/SYRAH	90/360 KR
--	-----------

Sött

BRÄNNLANDS ISCIDER	35 KR/CL
MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE	75 KR/GLAS
RIVESALTES AMBRÉ, GRENACHE BLANC	75 KR/GLAS
ROMARIZ RESERVE RUBY PORT EKO	75 KR/GLAS

Fatöl

NORRLANDS GULD	40/50 CL	60/75 KR
KRUSOVICE	40/50 CL	65/81 KR
GÄSTBRYGD	40/50 CL	76/95 KR
A SHIP FULL OF IPA	40/50 CL	67/84 KR

Flasköl

MARIESTADS	50 CL	68 KR
HEINEKEN	33 CL	56 KR
NEWCASTLE	33 CL	58 KR
WISBY STOUT	33 CL	62 KR
GOTLANDS BR GREAT WHITE IPA	33 CL	72 KR
FIRESTONE DOUBLE BARREL ALE	35,5 CL	78 KR
BERNARD, GLUTENFRI	50 CL	75 KR

Lokala flasköl

MALGOMAJ (WESTERBOTTENS)	50 CL	89 KR
VITHATTEN VETEÖL (WESTERBOTTENS)	50 CL	89 KR
JANNE SHUFFLE (BRYGGVERKET)	33 CL	79 KR
41337 (BRYGGVERKET)	33 CL	79 KR
DUBBELPIPA (BRYGGVERKET)	33 CL	95 KR

Cider

BRISKA PÄRON	33 CL	58 KR
KIVIKS ÄPPELCIDER TORR EKO	33 CL	58 KR

Alkoholritt

JACOB CREEK ALK. FRITT RÖTT VIN	65/260 KR	
JACOB CREEK ALK. FRITT VITT VIN	62/260 KR	
CORDONIU ZERO, CAVA	75/395 KR	
MARIESTAD 0,5 %	33 CL	42 KR
EASY RIDER 0,5 %	33 CL	48 KR
BRISKA FLÄDER ALKLFRI 0,5 %	33 CL	38 KR

Lättdryck

NORRLANDS GULD LÄTTÖL 2,2 %	33 CL	35 KR
NILS OSCAR BORDSÖL 2,7 %	33 CL	45 KR
COCA COLA/FANTA/SPRITE/TROCADERO	33 CL	35 KR
HARRIETS BUBBELVATTEN	70 CL	30 KR

Kaffe/te

KAFFE/TE	30 KR
----------	-------

Whisky/Bourbon

JAMESON	22 KR/CL
MAKERS MARK	25 KR/CL
TALISKER 10 YO/LAPHROAIG 10 YO	32 KR/CL
LAGAVULIN 16 YO	38 KR/CL

Rom

PLANTATION GRANDE RESERVE	25 KR/CL
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA	32 KR/CL
RON ZACAPA CENTENARIO 23 YO	45 KR/CL

Calvados

BOULARD CALVADOS VSOP	28 KR/CL
BOULARD CALVADOS XO	36 KR/CL

Cognac

GRÖNSTEDTS MONOPOLE	22 KR/CL
GRÖNSTEDTS XO	32 KR/CL
REMY MARTIN VSOP	36 KR/CL
REMY MARTIN XO	78 KR/CL

Avec

BAILEYS/COINTREAU/AMARETTO/XANTÉ	22 KR/CL
----------------------------------	----------