

HARRIETS

Välkomna till Harriets

Restaurang Harriets 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

Tilltugg

| | |
|---|-------|
| Miniskagen på tunnbröd | 30 KR |
| Lufttorkad norrländsk karré på crostini | 30 KR |
| Brieost med fikonmarmelad | 30 KR |
| Tre valfria tilltugg | 75 KR |

Smått och gott

| | |
|-----------------------------|-------|
| Harriets rostade nötter | 30 KR |
| Rotfruktschips | 35 KR |
| Lufttorkad karré från Luleå | 50 KR |

Förrätter

| | |
|--|------------|
| TARTE PÅ HÖSTBETOR | 115 KR |
| gratinerad chèvre, pinjenötter, honungsbalsamico och skottsallad | |
| SKALDJURSSOPPA | 125 KR |
| räkor, musslor och krutonger | |
| HARRIETS SKAGEN | 155 KR |
| egenrökt lax och handskalade räkor, friterat tunnbröd från Rödå, rödlök och citron | |
| NORRLÄNSK CHARKPLANKA | 125/210 KR |
| lokala charkuterier, Harriets utvalda ostar, oliver, torkad surdegbaguette och aioli | |

Allergier? Fråga oss så berättar vi vad vi kan erbjuda er.

Varmrätter

| | |
|--|--------|
| SKALDJURSSOPPA | 195 KR |
| räkor, musslor och krutonger | |
| FJÄLLRÖDING | 295 KR |
| skivad bakpotatis, sås på cocktailtomater, gröna ärtor, kapris och citron, toppad med kräftstjärtar i dillmajonnäs | |
| HARRIETS RENSKAVSPANNA | 245 KR |
| inlagda hjortron och tranbär, friterad mandelpotatis och jordärtskockschips | |
| ENTRECOTE | 295 KR |
| svensk entrecote med fin fettinsprängning, sötpotatis strips, pepprig rödvinsås, tryffelmör och tomatsallad | |
| HARRIETS KÖTTMACKA | 199 KR |
| levainbröd, pulled pork, inlagd rödlök, BBQ-sås, tomat, sallad och Västerbottensostslungade pommes | |
| HALLOUMIBURGARE | 199 KR |
| i briochebröd, stekt portabello, rökt paprikaaioli och Västerbottensostslungade pommes | |
| LAMMBURGARE FRÅN HÄLJE GÅRD | 199 KR |
| i briochebröd, gratinerad chèvre, rökt paprikaaioli och Västerbottensostslungade pommes | |
| Våra efterrätter | |
| TIRAMISU | 85 KR |
| toppad med riven choklad och havtornscurd | |
| CHOKLADTERRIN | 85 KR |
| choklad från Jennys Vintage Umeå, rårörda hjortron, hjortroncoulis och maränger | |
| HARRIETS MÖRKA TRYFFEL | 30 KR |
| choklad från Jennys Vintage Umeå | |
| HARRIETS LJUSA TRYFFEL | 30 KR |

Harriets är en kontantfri restaurang. Vi accepterar betalning med svenska bankkort, VISA, Maestro, MC och Amex.