

## Harriets Rekommenderade 3-rättersmeny

**BAGGBÖLE** 545 KR  
Kvarken Toast, Entrecote & Äpple & kanel

**Utvalt dryckespaket till er 3-rätters middag**

Lilla dryckespaket 245 KR

Stora dryckespaket 345 KR



## Tilltugg

Västerbottensostcreme i crustad  
toppad med hjortron 40 KR

Mini Kvarken Toast på tunnbröd 40 KR

Renkorv på crostini med pepparrotscreme 40 KR

**Tre valfria tilltugg** 95 KR

## Smått & Gott

Rotfruktschips 45 KR

Harriets rostade nötter 45 KR

Norrländsk snackskorv på älg eller ren 45 KR



## Förrätter

**GRATINERAD GETOST** 145 KR  
getost från Gideå på en cocktailltomatsallad med  
tomater från Elleholm, syltade kantareller & rostade  
valnötter, toppat med honungsbalsamico

**TARTAR** 155 KR  
limousinkött från Åbrånet i tryffelmajonnäs med  
schalottenlök, kapris & persilja, serveras på  
briochebröd med inlagda betor & mandelpotatiships

**KVARKEN TOAST** 145 / 225 KR  
kallrökt lax från Västerbottens Fisk med handskalade  
räkor, friterat tunnbröd från Rödå, rödlök, citron,  
toppad med sikrom

**NORRLÄNDSK DELIKATESSPLANKA** 145 / 245 KR  
lokala produkter, Harriets utvalda ostar, oliver & aioli

## Varmrätter

**HARRIETS RISOTTO** 275 KR  
portabello, inlagda betor, sockerärter &  
Västerbottensost, toppad med friterad Karljohansvamp

**FJÄLLRÖDING** 310 KR  
röding från Malgomaj, sauterad kulpotatis, vitvinsås  
på musslor, savoykål, ärtor & inlagd silverlök toppad  
med forellrom

**HARRIETS ÄLGSKAVSPANNA** 295 KR  
vindelnrökt sidfläsk, rårörda lingon, polkabetor,  
smörstekt svamp & krossad potatis

**ENTRECOTE** 345 KR  
entrecote med fin fettinspränging, sötpotatis-strips,  
rödvinssås, ört & vitlökscreme, stekt sparris  
& tomatsallad

**ELDOSTBURGARE** 215 KR  
eldost från Svedjan, briochebröd, syrade morötter,  
jalapenomajonnäs & Västerbottensostslungade  
pomes

**HARRIETS VILDSVINSMACKA** 215 KR  
pulled pork på vildsvin serveras på levainbröd, inlagd  
rödlök, aioli & Västerbottensostslungade pomes

**ÄLGBURGARE** 215 KR  
briochebröd, karamelliserad lök, majonnäs på Vindelnrökt  
sidfläsk & Västerbottensostslungade pomes

## Våra Efterrätter

**ÄPPLE & KANEL** 105 KR  
äppelmousse med kolasås & sockerkakskrutonger

**GLASS & RULLRÅN** 95 KR  
Glass från Glassbonden i Vännäs serveras med  
vaniljinkokta bär & lokalt bakade rullrån

**HJORTRON & CHOKLAD** 125 KR  
chokladterriner på choklad från Vintage Plantations,  
nougatcreme, rårörda hjortron, marängar  
& rostade jordnötter

**HARRIETS LJUSA / MÖRKA TRYFFEL** 40 KR  
den mörka med choklad från Vintage Plantations

