



Alla  
drinkar:  
5 cl 135:-

### Lingon Daiquiri

Rom, Lingon, Lime,  
Socker och Äggvita

### Höst Bramble

Whiskey, Björnbär, Citron  
och Socker

### Fläderblom

Hallands fläder, citron, och  
flädersaft

### Warm apple

Mörk rom, citron, varm  
äpplejuice och grädde

### Amaretto Sour

Disaronno, Citron, Socker  
och Äggvita

## ALKOHOLFRI 65:-

### Isbjörn

Blå Curacao, Citron  
och Sprite

### Fläder Bubblis

Fläder, Vanilj, Lime,  
Sprite och Soda

### Cranberry Whizz

Tranbär, Äpple  
och Lime

### Kvällens Lemonad

## APTITRETARE

### Saltgurka med Snaps

Smetana och honung

125:-

*Pickled cucumber with snaps,  
smetana and honey*

## SNACKS

Nötter 30/45:-

Chips 35:-

# skoter KÖKET

Kvällens burgare  
Tonights burger  
225:-

## FÖRRÄTTER

### Gravad älgcarpaccio

155:-

med rosmarinpicklade kantareller, isad silverlök, västerbotten chips och svampkräm  
*Moose carpaccio with rosemary pickled chanterelles, iced onion, västerbotten chips and mushroom cream*

### Jordärtskockssoppa

130:-

med grädde, vitt vin, tryffel och rotfruktschips  
*Jerusalem artichoke soup with cream, white wine, truffle and chips*

### Charkplanka för två personer

295:-

med lokala delikatesser på ren och björn  
*Try our charcuterie plate for two with local delicacies of bear and reindeer*

## VARMRÄTTER

### Kvällens ren från Härjedalen

345:-

med blomkålspuré, picklade rädisor, rödvinssås med tranbär och friterad grönkål  
*Pepper fried reindeer from Härjedalen with cauliflower purée, pickled radishes, red wine sauce with cranberries and fried cabbage*

### Skoterkökets björn och fläskkorv

220:-

stoppad med Orsholms öl hos Mora Salt & Rökning. Serverad med pumpapuré, picklad steklök, friterad jordärtskocka och kyckling veloute

*Our bear and pork sausage stuffed with Orsholm beer at Mora Salt & Rökning. Served with pumpkin purée, pickled onion, fried jerusalem artichoke and chicken veloute*

### Vegetarisk schnitzel på Rotselleri

195:-

med blomkålspuré, syrade grönsaker, uppsmörad svampbuljong och hasselnötter  
*Vegetarian celeriac schnitzel with cauliflower purée, pickled vegetables, mushroom sauce and hazel nuts*

### Fjällaborre från Kalix

295:-

med sås på ponzu och brynt smör, kokt färskpotatis, laxrom och friterade nudlar  
*Perch from Kalix with sauce on ponzu and burnt butter, boiled potatoes, salmon roe and fried noodles*

### Älgskavspanna

315:-

på älgskav från Härjedalen med svamp, lingon och potatispuré  
*Sautéed moose from Härjedalen with mushroom, lingonberry and potatoepurée*

## EFTERRÄTTER

### Fjällvåfla

110:-

med hjortron, chokladsås och kvällens glass  
*Waffle with cloudberries, chocolate sauce and chocolate ice cream*

### Chokladfondant

135:-

med hallonspegel och bär  
*Chocolate fondant with raspberry mirror and berries*

### Crème brûlée

95:-

med rårörda blåbär från Lofsdalen  
*Crème brûlée with blueberries from Lofsdalen*

Allergier? Fråga personalen

# skoter KÖKET

## VITT VIN

<b>Les Calcaires</b> , Sauvignon Blanc <i>Loire, Frankrike</i>	105 / 420:-
<b>Le Courier</b> , Chenin Blanc <i>Western Cape, Sydafrika</i>	/ 440:-
<b>875m</b> , Chardonnay <i>Rioja, Spanien</i>	/ 520:-
<b>Groiss</b> , Grüner Vetliner <i>Niederösterreich, Österrike</i>	/ 480:-
<b>Domain Louis Moreau</b> , Petit Chablis <i>Bourgogne, Frankrike</i>	/ 675:-

## RÖTT VIN

<b>Altos</b> , Carbernet Sauvignon och Malbec <i>Cuyo, Argentina</i>	105 / 420:-
<b>Uncle Zin</b> , Zinfandel <i>Apulien, Italien</i>	/ 440:-
<b>Ogier Côtes du Rhône</b> , Grenache <i>Rhône, Frankrike</i>	/ 480:-
<b>I Manenti</b> , Barbera D'Asti <i>Piemonte, Italien</i>	/ 520:-
<b>Barolo</b> , Nebbiolo <i>Piemonte, Italien</i>	/ 895:-

## ROSÉ VIN

<b>La Méridionale</b> , Grenache <i>Languedoc, Frankrike</i>	/ 420:-
---	---------

## DESSERT VIN

<b>Moscatel de setúbal</b> , Muscat <i>Bacalhóa, Portugal</i>	85:-
<b>Alambre</b> , Muscat <i>Setúbalhalvön, Portugal</i>	95:-

## BUBBEL

<b>Delapierre</b> <i>Cava, Spanien</i>	95 / 475:-
<b>Passione sentimento</b> <i>Prosecco, Italien</i>	105 / 525:-
<b>Etienne Dumont</b> <i>Champagne, Frankrike</i>	/ 725:-

## Öl

<b>På fat</b>	
Norrlands Guld	79:-
<b>På flaska 33cl</b>	
Norrlands Guld	69:-
Mellerud Pilsner	65:-
<b>Från Lofsdalen</b>	
Orsholms Öring	85:-
Orsholms Midnatssöl	79:-
Orsholms Norrsken IPA	89:-
Orsholms Folköl	55:-

## Cider

Briska	65:-
- Riesling/Persika	
- Sauvignon Blanc/Äpple	

## ALKOHOLFRIIT

Coca-cola	30:-
Coca-cola zero	30:-
Fanta	30:-
Sprite	30:-
Loka	30:-
Öl	55:-
Cider	55:-
Vin	60 / 240:-
Bubbel	55 / 275:-
Kaffe / Te	25:-
Espresso	20 / 28:-
Cappucino	35:-
Varm Choklad	35:-
Latte	45:-

## AVEC

### Standard 25/cl

<b>Whiskey</b>
Jameson
Famous Grouse
Makers Mark
Mackmyra MACK

<b>Calvados</b>
Daron Fine

<b>Rom</b>
Havana club 7y

<b>Likör</b>
Baileys

### Premium 35/cl

<b>Whiskey</b>
Cragganmore
Box Dálvee
Mackmyra Svensk Ek
Laphroaig 10y
Oban 14y
Tenjaku
<b>Rom</b>
Plantation
<b>Cognac</b>
Pierre Ferrand Amber