



MAMMA  
AUGUSTAS  
KÖK

## FÖRRÄTTER

**Gratinerade havskräftor från Nordatlanten** 175 kr  
serveras på lavainbröd med liten sallad samt aioli  
Vinförslag: Pascal Bouchard Chablis

**Hasselbackspotatis** 165 kr  
sikrom, finhackad lök, syrad grädde  
samt brynt smör  
Vinförslag: Sauvage Riesling

\*\*\*\*\*  
**Caesarsallad** 195 kr  
romansallad, schalottenlök, parmesanost,  
caesardressing, krutonger, bacon  
välj mellan: räkor eller svensk kyckling  
Vinförslag:  
Ch. Ste Michelle Chardonnay

**VEGETARISKT**  
**Skogssvampfyllda kroppkakor** 185 kr  
serveras med smörslungad skogssvamp,  
brynt smör, grönkålschips samt rårörda lingon  
Vinförslag: AllegriniValpolicella Superiore

**Smörstekt röding** 325 kr  
**från Malgomaj i Vilhelmina**  
kantareller, potatispuré, dillgrädde och  
rotfruktscrunch  
Vinförslag: Joseph Faiveley  
Bourgogne Blanc  
Chardonnay

**Lågtempererad torskrygg** 325 kr  
handskalade räkor, rotfruktsbrunoise,  
brynt smör, samt potatispuré  
Vinförslag:  
Ch. Ste Michelle Chardonnay

**BARNMENY**  
Pannkaka med sylt o grädde 95 kr  
Pasta med köttfärsås 95 kr  
Kycklingbröst med pommes-frites 95 kr  
valfri sås

## VARMRÄTTER

**Oxfilepasta** 245 kr  
tärnad oxfile från Finland  
färsk tagliatelle, ädelostsås  
samt picklad paprika och silverlök  
Vinförslag: AllegriniValpolicella Superiore

**Kalvytterfile** 275 kr  
Choronsås, haricots verts  
och pommes-frites  
Vinförslag: Piaugier Les Briquies

**Hjortytterfile** 325 kr  
gräddkockt kål smaksatt med västerbottensost  
Chips av rökt sidfläsk från Vindeln,  
potatisbakelse samt rårörda lingon  
Vinförslag: Louis M Martini Cabernet Sauvignon

**Flamberad pepparstek** 395 kr  
oxfile från Finland  
serveras med pepparsås, potatiskaka  
samt ljummen tomat och löksallad  
Vinförslag: Vina Ane Author 2019

**Högrevsburgare** 195 kr  
nötkött från Väna gård i Timrå, rökt fläsk,  
rostad lök, tryffelmajonnäs  
lökringar samt pommes-frites  
Vinförslag: Guardian Peak Merlot 2019

## DESSERTER

**Ananas och kokosbakelse** 110 kr  
toppad med vispgrädde  
Vinförslag: Tokaji Late Harvest

**Mjolkchokladpastej** 110 kr  
rostade hasselnötter, hallonglass samt salt kolasås  
Vinförslag: Taylor`s 10 y.o Tawny

**Chokladtryffel** 80 kr  
Vinförslag: Sandeman Old Towny Port 20 yo

Är ni allergisk?

Fråga oss om innehållet i maten