

En drink

Före maten

Eric Rivaton "Panoramix"

Petillant Naturel Rosé, Frankrike 105
Sommaren är snart här och solen har börjat värma! Då får vi en längtan efter zestiga, uppfriskande roséviner, gärna lätt bubbliga. Det här har Eric, i den lilla byn Latour de France, gjort av mest Carignan så det har en härlig körsbärsfrukt och aptitretande syra!

Pierre Peters Brut, Champagne, Frankrike 130
Med 3 ostron 210
En elegant champagne med mycket mineralitet, lätt blommighet och toner av citrus. Smaken är nyanserad med inslag av äpplen, citrus och nötter.

Meny

Tranans Klassiker

Smörstekt strömmingsflundra 160
Potatispuré brynt smör

Wallenbergare 225
Gröna ärtor sidfläsk potatispuré

Hemrimmad fjordlax 195
Dillstuvad potatis

Biff Rydberg 295
Äggula gräddstuvad pepparot

Råraka 225
Sikrom rödlök gräslök gräddfil
Råraka med Kalixløjrom 285

Skaldjur

Hel Atlant hummer 280
Halv Atlant hummer 215
Moules frites 225
Ostron Bretange 35/st
Sex ostron Bretange 195

Fisk

Fish & Chips 195
Grillad Hälleflundra 295

Kött

Anklever 245
Vårkyckling 195
Hängmörad entrecôte 345
Kalvlever Anglaise 225
Toulousekorv citron dragon 175

Vegetarisk

Linguini 195

Dessert & Ost

Hallonsufflé 105
Glacé au four 105
Sorbettallrik 105
Mangosorbet 55
Hallonsorbet 55
Körsbärssorbet 55
Äpplesorbet 55
Crème brûlée 95
Tryffel 35
Ost 155

Förrätter

Toast Skagen 185
Tre sorters sill 155
Hummersoppa 185
Ljummen vit sparris 155
Løjromstoast 285
Pelle Janzon 225
Råbiff på hängmörat högreven
 liten 90g 185
 stor 150g 225

Sallader

Chèvre chaud 150
Niçoise 195

Tranans drinkar

King Jammy 110 Rom apelsin citron ingefära farinsocker ginger ale
Gin Party 110 Gin angostura citron kanel agave äppeljuice
Red Nose 110 Brandy portvin kanelsocker citron
Ging Braz 110 Cachaca citron hallon ginger beer
Curly 110 Absolut Svea citron socker äppeljuice
Pink Lagoon 110 Viva Mexico blåbärslikör citron agave sprite
Romange 110 Rom orange angostura citron socker ginger beer
Totti 110 Vodka björnbärsapuré socker lime sprite
Frozen Apple 110 Vodka calvados lime socker
Rose Cocktail 110 Gin apricot brandy noilly prat citron grenadine

Sikrom
Klassisk inlagd matjes senap Västerbottenost
Hummer pilgrimsmussla
Beurre blanc rädisa körvel
Kalixløjrom rödlök gräslök gräddfil
Sikrom rödlök gräslök äggula
Rödbetor kapis rödlök senap
Rödbetor kapis rödlök senap pommes
Mixad sallad
Grillad röding ägg haricot verts oliver bakad tomat

Månadens Vin

Orange viner är vita viner med skalmaceration. De ligger smakmässigt någonstans mellan vita och röda viner eftersom de har kraftigare smak, mörkare färg och oftast en del tanniner, strävhet, som helt vita viner inte har. Hur länge skalen ligger med varierar mellan ett par timmar till flera månader beroende på stil och producent. Det här är en vinstil som funnits länge, framför allt i norra Italien, men som först på senare år uppmärksammats internationellt. Vinerna är oerhört bra matviner och väldigt goda och intressanta! Våga prova!

Orange Viner

2009 Gaëlle Berriau Virevolte, Loire, Frankrike 640
2009 Peter Jakob Kühn Amphore Riesling Trocken, Rheingau, Tyskland 995
Orange Viner, Friuli, Italien
2004 Josko Gravner "Breg" 995
2004 Josko Gravner Ribolla Anfora 995
2009 Dario Princic "Jakot" Sauvignon Vert 795
2009 Dario Princic Pinot Grigio 795
2007 Dario Princic "Bianco Trebez" 895
2002 Dario Princic "Bianco Trebez" 995
2008 Paraschos Chardonnay 155/620
2009 Paraschos Ponka 695
2002 Radikon Ribolla, 50 cl 695
2002 Radikon Oslavje, 50 cl 695

Husets Viner

Det vita och röda vin som vi just nu tycker bäst om och som ger mest vin för pengarna!

Vitt

2011 Umatham Pinot Gris Burgenland, Österrike 140/545

Rött

2011 Umatham Zweigelt, Burgenland, Österrike 125/495

Tillbehör

Kvisttomatsallad 45
Mixsallad 55
Tranans pommes frites 45