

## *À la carte våren 2010*



Mitt i centrala luleå finner ni denna fantastiska oas i Kulturens hus.  
Här skapar vårt duktiga köksteam rätter som kommer från det norrländska skafferiet  
och det internationella köket.

I restaurangen njuter ni även av den fantastiska utsikten genom våra  
panoramafönster, där årstiderna levererar fantastiska vykort över Norra hamnen.

Varmt välkommen till oss!

## *Förrätter*

### *Jordärtskocka*

Cremé vichysoise på jordärtskocka med örtolja och palsternackschips 129:-

### *Löjrom*

Västerbottensost pannacotta med löjrom, lök och friterat tunnbröd 199:-

### *Reninnanlår*

Gravat souvasrökt reninnanlår med syltade kantareller och surdegsschips 169:-

### *Räkor*

Vitlöks och Chèvre gratinerade räkor med nybakat bröd 145:-

## *Darrätter*

### *Hällefundra*

Pocherad hällefundra med kräftsmör och rödbetsterrin 219:-

### *Röding*

Rödingsfilé monterad med färskost och skogssvamp serveras med chablissås och pressad potatis 219:-

### *Lamm*

Baconlindad Chèvrefylld lammtournedos med rödbetsterrin 239:-

### *Anka*

Confiterat ankbröst med balsamicosky och smördegsinbakad rotfruktsrulle 239:-

### *Grillspett*

Cajunmarinerade spett av oxfilé serveras med friterad klyftpotatis och rökt örtaioli 219:-

### *Pepparstek*

Klassisk pepparstek av oxfilé serveras med cognaccsås och potatisgratäng 269:-

### *Renfilé*

Mjukstekt renytterfilé med knaperstekt rökt fläsk och lingonreduktion 369:-

### *Vegetariskt*

Potatisgnocchi med skogssvampsragu och västerbottensost 179:-

# *Efterrätter*

## *Lingon*

Lingon och ginparfaitbakelse med choklad och bärcaramel 89:-

## *Choklad*

Chokladfondante med flytande kärna serveras med marinerade björnbär 89:-

## *Pannacotta*

Limepannacotta med chilismaksatt hjortroncoulis 79:-

## *Ost*

Kvällens dessertostar med husets marmelad 75:-

*Husets tryfflar* 39:-

## *Goda kaffe drinkar*

Irish Coffee

Kaffe Karlsson

Caffé Dom

Amaretto Coffee

4 cl 98:-

*Meny*

*Räkor*

Vitlöks gratinerade räkor  
med nybakat bröd

-----o-----

*Lamm*

Baconlindad chèvrefylld lammtournedos  
med rödbetsterrin

-----o-----

*Pannacotta*

Limepannacotta med chilismaksatt hjortroncoulis

455:-

# *V.J.P. 6-rättersmeny*

## *6 rätters meny*

Restaurang Luleås vip middag  
med smaker från det  
norrländska skafferiet och internationella köket  
serveras med trevlig mellanrätter.  
Till dessa rätter komponerar vi passande drycker.

## *Meny*

Cremé vichysoise på jordärtskocka med  
örtolja och palsternackschips

~~~~~

Gravat souvasrökt reninnanlår med syltade kantareller

~~~~~

Äppelsorbet

~~~~~

Rödingsfilé monterad med färskost och skogssvamp  
serveras med chablissås och pressad potatis

~~~~~

Ost med nyponmarmelad

~~~~~

Lingon och ginparfaitbakelse med  
choklad och bärcaramel

695:-