

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 surdegships 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:-

Efterätter

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:-