

PÅ TAKET



TORNHuset

COCKTAILS

Våra cocktails tar inspiration från klassiker men med en blandning av frukter, örter och sommarsmaker.

HIGHBALL

Rhubarb & Tonic Norrbottens Destilleri Rhubarb Pie, Tonic, Orange oils 160:-

Mediterranean Mule Gin Mare, Lime, Celery Bitters, Ginger Beer 170:-

Rhubarb Paloma Tequila, Lime, Rhubarb, Pink Grapefruit Soda 170:-

FRESH

Sorbet Southside Ocho Blanco, Gin, Lime, Herb Sorbet 170:-

Strawberry & Balsamic Mojito Appeltan Estate Rum, Strawberry, Lime, Balsamic, Mint 170:-

Cheeky Tiki Johnnie Walker Black, Lime, Crème de Banane, Passion Fruit 170:-

Floral Peach Pop Elderflower, Peach, Lemon, Cava 170:-

STIFF

Copper Kiss Irish Whiskey, Lillet Blanc, Apricot Brandy, Orange Oils 170:-

Coconut Negroni Cut & Dry, Plymouth Gin, Campari, Sweet Vermouth 175:-

Italian Espresso Grappa Borgetti, Espresso, Chocolate Bitters 175:-

NON ALCOHOLIC COCKTAILS

Rhubarb Refresher Rhubarb, Lime, Pink Grapefruit Soda 90:-

Coffee Lemonade Coffee Syrup, Lemon, Soda 90:-

UTVALDA GLASVINER

Våra glasviner är en sneak peak på vår stora vinlista. Fråga gärna vår personal när du får beslutsångest.

SVALT VITT & RÖTT FRÅN FAT PÅ GLAS ELLER KARAFF

15 cl / 60 cl

2024 Chardonnay, Domaine de Majas Roussillon - Frankrike 130/465:-

2023 Premices Gamay, Laurence & Rémi Dufaitre Beaujolais - Frankrike 130/465:-

MOUSSERANDE 12 cl

NV Cava, Albet i Noya Penedès - Spanien 125/595:-

NV Special Cuvée Brut, Bollinger Champagne - Frankrike 165/995:-

VITT 15 cl

2023 Riesling Halbtrocken, Clemens Busch Mosel - Tyskland 150/620:-

2024 Les Moulin Saumur Blanc, Domaine Guiberteau Loire - Frankrike 165/675:-

2021 Rioja Bhilar Blanco, Bodegas Bhilar Rioja - Spanien 170/690:-

ROSE & ORANGE 15 cl

2022 Prestige Rosé, Minuty Provance - Frankrike 145/595:-

2024 Safari, Schödl Family Weinviertel - Österrike 165/650:-

RÖTT 15 cl

2022 Tinto, Quinta da Prelada Douro - Portugal 150/620:-

2024 Langhe Nebbiolo, La Vedetta Piemonte - Italien 170/690:-

2023 Bourgogne Rouge, D. Nicolas Perrault Bourgogne - Frankrike 185/750:-

SÖTT 7 cl

2023 Brännland Iscider Umeå - Sverige 140:-

ANNAN DRYCK

FATÖL

Sommar-Lager, Bryggverket 5,0% 40cl 89:-
How to Highligh IPA, This is how 5,9% 40cl 119:-
How to Sundae Chill Sour, This is how 5,2% 20cl 79:-

FLASKÖL

Flakan's Maskros, Perka & Magnus Co-Op med Bryggverket 5,0% 33cl 95:-
Stoorn Dubbel NEIPA, Bryggverket 8,5% 44cl 139:-
How To Beat The System Session Pale Ale, This is How 3,5% 33cl 75:-
41337 Session Pale Ale, Bryggverket 5,1% 33cl 99:-
Brödrapilsner av Mathias Dahlgren, Nils Oscar 5,0% 33cl 95:-
Röbäck Red Ale, Westerbottens Bryggeri 5,4% 33cl 90:-
Mango Mango Mango Sour Beer, Dugges 4,5% 33cl 95:-
Taddy Porter, Samuel Smith 5,0% 33cl 85:-

CIDER

Galipette, Les Cellieres Associés 4,5% 33cl 135:-
Keep it Simple, Brutes 5,5% 33cl 129:-
Perry Pear, Samuel Smith 5,0% 33cl 85:-

ALKOHOLFRIA ALTERNATIV

Lager, San Miguel 25cl 60:-
No1 Äpple, Citron, Apolinare 33cl 85:-
Blanc de Blanc, Richard Juhlin 20cl 105:-
Ein Zwei Zero Riesling, Leitz 15cl 95:-
Zero Point Five Pinot Noir, Leitz 15cl 95:-
Three Cents Soda Pink Grape Fruit, Pineapple, Cherry 20cl 50:-
Läsk Coca Cola, Coca Cola Zero, Trocadero 33cl 40:-

KAFFE & TE

Kaffe "Chef's blend" Arvid Nordquist 25:-
Lykkes Te Rött, Svart, Grönt 25:-

MAT PÅ TAKET

SNACKS

Manzanilla oliver 65:-

Mandlar & Kikos 65:-

Tunna potatiships 55:-

ASSIETTER

"Pommes, räkor, chili, yuzu & bonito majonnäs" 165:-

Chark & bröd 165:-

Pimentos de padron 95:-

Färska fikon, ricotta, honung, hasselnötter 145:-

Burrata med grillad tomat, torkade oliver & brödkrutonger 185:-

SALLAD

Avocadosallad med räkor, pocherat ägg, chili & brödkrutonger 235:-

GRILLAT

Kyckling souvlaki på sumonbröd med tzatziki 255:-

Grön sparris med citronsmör, pinjenötter & parmesan 225:-

DESSERT

100gr jordgubbar med vaniljcrème & citron 135:-

Klyfta vattenmelon med lime & havssalt 55:-

FRÅN GLASSMASKINEN

Vaniljglass 30 :-/kula

Chokladglass 30 :-/kula

Pistageglass 30 :-/kula

Jorgubbssorbet 30:-/kula

SNACKS

Manzanilla olives 65:-

Almonds & Kikos 65:-

Potato crisps 55:-

SMALL PLATES

"French fries, shrimps, chili, yuzu & bonito mayonnaise" 165:-

Charcuterie & bread 165:-

Pimientos de padron 95:-

Fresh figs, ricotta, honey, hazelnuts 145:-

Burrata with grilled tomatoes, dried olives & bread croutons 185:-

SALAD

Avocado salad with shrimps, poached egg, chili & bread croutons 235:-

FROM THE GRILL

Chicken souvlaki on sumon bread & tzatziki 255:-

Grilled green asparagus with lemon butter, pine nuts & parmesan cheese 225:-

DESSERT

100gr strawberries with crème anglais and lemon 135:-

Watermelon with lime & sea salt 55:-

HOMEMADE ICECREAM

Vanilla ice cream 30 :-/scoop

Chocolate ice cream 30 :-/scoop

Pistachio ice cream 30 :-/scoop

Strawberry sorbet 30:-/scoop

*Please inform the staff if you have any allergies.