

COCKTAILS

Invito's Cocktails

Linggroni
Hernö Navy Strenght, Vermouth,
Lingon & Svartvinbär

Whisky möter björnbär
Bulliet Rye, Cartron de Mure, Citronjuice,
Mynta & Ingefära

Norrbotten
Norrbotten akvavit, Verjus & Granskotonic

Äppelpaj
Galliano, Absolute Vodka & Apple

Hjortron Sour
Hjortronlikör, Absolut Vodka & Syrat vatten

140 kr

ALKHOLFRI

Virgin Mule
Ingefära, ,Mynta & Lime

Lingon Spritz
Lingon, Grape & Alkoholfritt mousserande

Virgin Äppelsour
Äpple, Kanel & Citron

70 kr

MENY INVITO

Smörstekta kantareller på levainbröd, bakad äggula,
syrad lök, persilja & västerbottensostmajonnäs

Schnitzel med gräddkokt svamp, friterad potatis, syrad röd-
kål, krispig grönkål, lingon & kalvsky

Chokladtryffel & kaffe

480 kr

Vinpaket, ett glas vin till varje rätt noga utvalt av vår sommelier
255 kr

MENY GASTRONOMICO

Löjrom med smetana, lök, dill, smörstekt bröd & citron

Sotad hjort med bakade & glaserade betor, rotselleripuré,
svartvinbär, grillat timjanssmör & enbärssky

Bakad choklad, vaniljglass, inkokta päron,
lingon & varm chokladsås med flingsalt

810 kr

Vinpaket, ett glas vin till varje rätt noga utvalt av vår sommelier
380 kr

SNACKS

Vitlöksbröd med parmesan 75 kr

Friterade Marcona mandlar 65 kr

Nocellaraoliver 65 kr

FÖRRÄTTER

Smörstekta kantareller på levainbröd, bakad äggula, syrad lök, persilja & västerbottensostmajonnäs 159 kr

Vin: Petit Buisse Pinot Noir IGP du Val de Loire
Pinot Noir 120 kr

Råbiff på hjort med svart vitlöksmajonnäs, rostade hasselnötter, picklad gulbeta, pumpakräm & röd chili 199 kr

Vin: Memoro Rosso
Primitivo, Montepulciano, Nero D´Avola & Merlot 115 kr

Skummig potatis & purjolökssoppa med caviar, creme fraiche, rostad mandel, lakritsolja & gräslök 225 kr

Vin: Itinera Pinot Grigio delle Venezie, Pinot Grigio 120 kr

Löjrom med smetana, lök, dill, smörstekt bröd & citron 289 kr

Vin: Domaine Louis Moreau Petit Chablis, Chardonnay 165 kr

30 g Osetra-caviar med smetana, lök, dill, smörstekt bröd & citron 595 kr

Vin: Champagne H.Blin Brut, Pinot Menuir 170 kr

**"Har du allergi eller vill veta ursprung?
Fråga personalen så hjälper vi er"**

VARMRÄTTER

Schnitzel med gräddkokt svamp, friterad potatis, syrad rödkål, krispig grönkål, lingon & kalvsky 299 kr
Vin: Roberto Sarotto Langhe Nebbiolo
Nebbiolo 135 kr

Hel råbiff på hjort med svart vitlöksmajonnäs, rostade hasselnötter, picklad gulbeta, pumpakräm & röd chili Serveras med friterad potatis 295 kr
Vin: Memoro Rosso
Primitivo, Montepulciano, Nero D'Avola & Merlot 115 kr

Ryggbiff med potatisterinne smaksatt med tomat & parmesan, rostad blomkålspuré, sotad lök & rödvinssås 399 kr
Vin: Memoro Rosso
Primitivo, Montepulciano, Nero D'Avola & Merlot 115 kr

Sotad hjort med bakade & glaserade betor, rotselleripuré, svartvinbär, grillat timjanssmör & enbärssky 350 kr
Vin: Le Colombier Côtes-du-Rhône
Grenache, Syrah & Marselan 125 kr

Röding med blåmusslor, dill, citronpicklad zucchini, blåmusselsås & ragu på potatis & kål 375 kr
Vin: AP Vino Bianco
Garganega, Trebbiano, Catarratto & Sauvignon Blanc 110 kr

Linguine frutti di mare med rödräka, blåmusslor, chili, vitlök, olivolja, vitt vin, tomat & persilja 299 kr
Vin: Itinera Pinot Grigio delle Venezie
Pinot Grigio 120 kr

Ravioli fylld med burrata, krämig tryffelsås, spenat, hasselnötter & parmesan 275 kr
Vin: Petit Buisse Pinot Noir IGP du Val de Loire
Pinot Noir 120 kr

VÅRA PIZZOR

Margherita Tomatsås, mozzarella, basilika, parmesan & olivolja	180 kr
Prosciutto Tomatsås, mozzarella, prosciutto, ruccola, parmesan & olivolja	220 kr
Pepperoni & Nduja Tomatsås, mozzarella, pepperoni, nduja, honung, oregano & straciatella	215 kr
Getost Creme fraiche, mozzarella, getost, fikon, honung & valnötter	215 kr
Kantarell Creme fraiche, mozzarella, stekta kantareller, grönkål & västerbottensost	220 kr

Sides

En 35 kr Tre 60 kr

Aioli, Straciatella, Ndujahonung,
Ruccola med olivolja & parmesan, pizzasallad

Lägg till
Lufttorkad skinka 40 kr
Burrata 35 kr

BARNMENY

Schnitzel med friterad potatis & kalvsky	149 kr
Biff med friterad potatis & rödvinssås	159 kr
Röding med kokt potatis & brynt smör	159 kr
Pizza Bambino med lufttorkad skinka & mozzarella	129 kr
Pizza Bambino Margherita med mozzarella & basilika	129 kr

DESSERT

Affogato - Vaniljglass med espresso	75 kr
Bakad choklad, vaniljglass, inkokta päron, lingon & varm chokladsås med flingsalt Vin: Disznókö Tokaji Late Harvest 100 kr	145 kr
Mandelkaka fylld med äppelkompott, karamelliserat havre, äpple & punschgelé, vaniljkräm & gräddglass Vin: Carmes de Rieussec Sauternes 100 kr	135 kr
Glasskula Vaniljglass, citronsorbet, pistageglass	45 kr
Mörk chokladtryffel med flingsalt	45 kr
Grappaprovning med Grappa Nonino Monovitigno il Merlot, Poli Cleopatra Amarone Oro, tryffel & espresso	170 kr
Romprovning med Friendship rum Bruket från Härnösand, Planteray XO 20th Anniversary, tryffel & espresso	170 kr

Kaffe & Te
Kaffe/Te 40kr
Espresso 42 kr
Cappucino 45 kr
Caffè latte 45 kr

VIN PÅ GLAS

Vitt vin på glas

Vino della casa bianco
I'talja Bianco Italiano,
Blandade druvor 110 kr glas
440 kr flaska

Itinera Pinot Grigio delle Venezie
Pinot Grigio 120 kr glas
480 kr flaska

AP Vino Bianco
Garganega, Trebbiano,
Catarratto & Sauvignon Blanc
110 kr glas 440 kr flaska

Domaine Louis Moreau
Petit Chablis
Chardonnay 165 kr glas 660 kr flaska

Mousserande på glas

Champagne H.Blin Brut
Pinot Menuir 170 kr glas
1020 kr flaska

Piccini Prosecco
Glera 100 kr glas
600 kr flaska

Torre Oria Cava Brut
Macabeo 110 kr glas
660 kr flaska

Chavin alkoholfri
Chardonnay 70 kr glas
340 kr flaska

Nyfiken på fler av våra viner?
Be personalen om vinlistan.

Rött vin på glas

Vino della casa rosso
I'talja Rosso Italiano,
Blandade druvor 110 kr glas 440 kr flaska

Roberto Sarotto Langhe Nebbiolo
Nebbiolo 135 kr glas 540 kr flaska

Torre del Falasco Ripasso Superiore
Corvina, Corvinone & Rondinella 145 kr glas 580 kr flaska

Memoro Rosso
Primitivo, Montepulciano, Nero D'Avola & Merlot 115 kr glas 460 kr flaska

Le Colombier Côtes-du-Rhône
Grenache, Syrah & Marselan 125 kr glas 500 kr flaska

Petit Buisse Pinot Noir IGP du Val de Loire
Pinot Noir 120 kr glas 480 kr flaska

ÖL & LÄSK

Fatöl	40cl	50cl	75cl
Norrlands Guld	85kr	100kr	145kr
Menabrea Bionda	89kr	110kr	160kr
Mariestad Export	89kr	110kr	160kr
Invitos utvalda IPA	89kr	110kr	160kr
Invitos utvalda	89kr	110kr	160kr

Flasköl

Headbanger Bulldog Black IPA
95 kr

Peroni Nastro Azzurro glutenfri
95 kr

Peroni Gran Riserva Doppio
95 kr

Omaka Bryggeri A.K.A.I.P.A IPA 95 kr

Omaka Cerise sura vinbär 4,5 95 kr

Bluemoon Belgisk weissbier 95 kr

Sir Taste a Lot 3,5% 75 kr

Briska päroncider 80 kr

Strongbow torr äppelcider 95 kr

Alkoholfritt

Menabrea Alkoholfri 50 kr

Easy Rider IPA 50 kr

**Coca Cola, Coca Cola zero,
Fanta zero, Sprite zero** 45 kronor

TwoFace Blueberry Soda 25cl 70 kronor

Lemonad 60 kronor

Pellegrino 50cl 70 kr

Mustly Green apple 60 kr

Chavin Zero
Chardonnay eller Syrah 70 kr