



Välkommen till Topprestaurang Lyktan.

Varmrätter

- Krämig Kantarellsoppa**
med västerbottengratinerat tunnbröd Liten 94- Stor 137-
- Spaghetti Bolognese** med rostad vitlökscreme & parmesan 125-
- Lyktans "Skagen"** med räkor, kräftor, löjrom & grillat bröd 128-
- Västerbottentarte** med löjrom, creme fraiche, rödlök & citron 149-
- Gulaschsoppa** med creme fraiche & hembakt bröd 108-
- Raggmunk** med stekt fläsk & rårörda lingon 135-
- Husets Fiskgryta** med röding, räkor, blåmusslor, tomat, vårlök & fänkål. Serveras med rouille, riven ost & krutonger 155-
- Boeuf Bourguignone** på svensk högreiv med sidfläsk, smålök, champinjoner & potatispuré 138-
- Halstrade Älgfärsbiffar** med gräddsås, rostad sparrispotatis, pressgurka & rårörda lingon 146-
- Gräddstuvad Renskov** med potatispuré, smörfrästa kantareller & rårörda lingon 155-
- Pappardelle pasta med Oxfile** rökt sidfläsk, vitlök, grädde, svartpeppar vitt vin, riven parmesan & färska örter 159-
- Rostade Rotfrukter med getost**, palsternacka, morötter, sparrispotatis, vårlök, mangoldskott, persilja, rödbetor & getostcreme 129-

Mat för de yngsta

- Pannkakor** med sylt & grädde 3 st 65- / 5 st 75-
- Spaghetti** med köttfärsås 65-
- Grillkorv** med pommes 65-
- Filébit** med pommes & bearnaisesås 110-

Dessert

- Vitchoklad panacotta** med hjortron 95-
- Chokladkladdkaka** med rårörda hallon 85-
- Lyktans kaffegodis** - Tre chokladtryfflar 22- st 3 st för 59-
- Creme Brulee** med karamelliserad passionsfrukt 95-



Drycker

Coca Cola, Zero, Fanta, Sprite
 Läsk 24- 30- 34- 38-
 Lättöl • Ramlösa 33 cl 28-
 Mjök • Saft • Festis 16-

Fatöl 0,25 0,4 0,5 0,6
 Falcon Export 35- 56- 66- 76-
 Carlsberg Hof 35- 56- 66- 76-
 Kronenbourg 40- 58- 68- 78-
 Staropramen 40- 58- 68- 78-

Flaska & glas

Erdinger Weissbier 50 cl 69-
 Somersby Päroncider 53-
 Carlsberg Non alcoholic 32-
 Alkoholritt Glas vin 32-
 Glüwein 65-
 Glas vin - Husets 65-
 Jägermeister, Fernet Branca,
 Gammeldansk 20-/cl



Champagne & Mousserande

TerreCortesi Spumante Verdicchio *Italien* 350-
 Mumm Cordon Rouge
 Pinot Noir/Pinot Menuier *Frankrike* 695-

Vita viner

	Glas	Flaska
Vina de Mercado Rueda Verdejo Spanien	80-	320-
Castillo de Molina Reserve Sauvignon Blanc Chile	85-	330-
Chardonnay Beauvignac Chardonnay Frankrike	90-	350-
Stoneleigh Riesling Nya Zeeland	95-	380-

Röda viner

	Glas	Flaska
Jacobs Creek Shiraz-Cabernet <i>USA</i>	80-	320-
Castillo de Molina Cabernet Sauvignon <i>Chile</i>	90-	340-
Domaine la Bastide Syrah <i>Frankrike</i>	95-	380-
Barbera de Alba 2009 Piemonte <i>Italien</i>		400-
Puestero Pinot Noir <i>Argentina</i>		410-
Zeni Ripasso Corvina <i>Italien</i>	120-	480-
Vina Concejo Tempranillo <i>Spanien</i>		520-
Taberner Syrah <i>Spanien</i>		580-
Tommasi Amarone Classico Corvina <i>Italien</i>		740-

Dessert Vin 3 cl

Moscatel Romano Muscatel *Spanien* 55-
 Recioto Della Valpolicella Corvina *Italien* 60-
 Tokaji Aszu 5 Puutonyos Furmint *Ungern* 65-

Espresso, Cognac & en chokladtryffel 99-

Kaffe

Kaffe/te 24-
 Cappuccino 30-
 Espresso enkel 22-
 Espresso dubbel 26-
 Café Latte 32-
 Varm choklad med grädde 32- • XL 40-

Kaffedrink 3 cl

Baileys Coffee [Baileys kaffe & grädde] 74-
 Irish Coffee [Whiskey farin kaffe & grädde]
 Kaffe Karlsson [Cointreau Baileys kaffe & grädde]
 Kahlúa Coffee [Kahlúa kaffe & grädde]

Chokladdrink 3 cl

Lumumba [Cape brandy choklad & grädde] 74-
 Choco Rom [Rom choklad & grädde]
 Choco Mint [Minttu choklad & grädde]
 Päron Choc [Xanté choklad & grädde]



Avec

	pris/cl
Whiskey	20-
Ballantines	24-
Glenlivet	25-
Dalwhinnie	25-
Macallan 12 y	26-
Laphroaig 10 y	35-
Oban Singel Malt 14 y	

Cognac

Martell VS 22-
 Martell Gordon Bleu 40-

Calvados

Calvados Boulard Pays d'auge 22-
 Calvados Pays d'auge XO 28-

Grappa

Fior Vite Ramazzotti 27-

Likör

Baileys	19-
Punsch	19-
Kahlúa	20-
Sambuca	20-
Lakka Hjortron	20-
Lapponia Blåbär	20-
Xanté poire au cognac	22-
Cointreau	22-
Drambuie	22-

Upplivelseafton!

Skoterslädtur & middag.

Klassisk plankstek tisdag.

Tre rätters fonduemeny ons, fre, & lördag. Från kl. 19.00

Bokning & information på www.hund-mat.nu

tel 0280-845 40 • restauranglyktan@telia.com

