



MAMMA  
AUGUSTAS  
KÖK

### FÖRRÄTTER

**Vitlök och chilifrästa Vanameiräkor** 175 kr  
vitlöksbröd och aioli  
Vinförslag: Sauvage riesling

**Smörstekt Levinbröd** 140/175 kr  
smörstekta kantareller, rökt renhjärta  
västerbottenscrème och lingon.  
En liten kantarellsoppa serveras därtill  
Vinförslag: Pascal Bouchard Chablis Classic

### LÄTTA RÄTTER

**Vitlöksbröd** 75 kr  
tzatziki och oliver  
Vinförslag: Chinon Blanc

**Caesarsallad** 185 kr  
romansallad, schalottenlök, parmesanost,  
caesardressing, krutonger, bacon  
välj mellan: räkor och svensk kyckling  
Vinförslag: Ch. Ste Michelle Chardonnay

### VEGETARISKT

**Bakad Savojkål** 185 kr  
fylld med färserade grönsaker  
serveras med kantarellsås samt machésallad  
Vinförslag: Fernand Engel Pinot Gris

### VARMRÄTTER

**Smörstekt röding** 295 kr  
brynt smör, kantareller, potatispuré,  
rotfruktscrunch samt dillolja  
Vinförslag: Ch. Ste Michelle Chardonnay

**Mamma Augustas fiskgryta** 265 kr  
saffran, lax, torsk, handskalade räkor,  
rotfrukter, aioli samt vitlöksbröd  
Vinförslag: Joseph Faiveley  
Bourgogne Chardonnay

### VARMRÄTTER

**Flamberad Pepparstek** 395 kr  
oxfilé från Finland  
serveras med pepparsås, potatiskaka  
samt ljummen tomat och löksallad  
Vinförslag: Vina Ane Author

**Hjortytterfilé** 345 kr  
kantarellsås, västerbottenscroketter  
picklade kantareller samt rostad svartkål  
Vinförslag: Borogno Langhe Rosso Pinin

**Högrevsburgare** 195 kr  
nötkött från Väanna gård, rökt fläsk,  
picklad rödlök, cheddarcrème, lökringar  
samt pommes-frites  
Vinförslag: Guardian Peak Merlot

**Oxfilepasta** 245 kr  
tärnad oxfilé, färsk tagliatelle, ädelostsås  
samt cocktailtomater  
Vinförslag: Rizzardi Pojega Valpolicella Ripasso

**Köttbullar** 195 kr  
gräddsås, potatispuré samt rårörda lingon  
Vinförslag: Chianti Classico Il Molino di Grace

### BARNMENY

Pannkaka med sylt o grädde 95 kr  
Köttbullar med potatispuré 95 kr  
Kycklingbröst med pommes-frites 95 kr  
valfri sås

### DESSERTER

**Philadelpiacrème** 110 kr  
Hallonglass, torkade hallon samt rårörde blåbär  
Vinförslag: Fernand Engel  
Pinot Gris Vendanges Tardives

**Romrussinglass** 110 kr  
serveras med norrländskt rullrån  
Vinförslag: Moscatel Oro Floralis

**Chokladtryffel** 80 kr  
Vinförslag: Sandeman Old Towny Port 20 yo

*Är ni allergisk?  
fråga oss om innehållet i maten*