

# Humle LiRet

## Sommarmenyn | Lunch

### BBQ

Krispigt och varmt surdegsbröd från Klövsjö Stenugnsbageri.  
Serveras med långbräserverat fläskkött, husets egenrökta barbequesås, coleslaw, chipotle-dressing och picklad rödlök.

144 kr

### Regnbågsfilé Tacos

Tacos på friterad regnbågsfilé med tunnskivad kål och morot.  
Serveras i två vetetortillas med husets dressing på grillad habanero, citron, mexikansk salsa och färska korianderblad.

119 kr

### Svamp-burrito

Vetetortillas fyllda med stekt potatis, svarta bönor, svamp, ost och lök.  
Serveras med chiliolja och sallad.

124 kr

### Bärsallad

Krispig och fräsch salladsmix med rucola, säsongens bär och gurka.  
Serveras med senapsvinäggrett, tunnbröds-chips och Cremona-ost från Kullens Gårdsmejeri.

104 kr

### Chile con Carne

Husets smakrika köttfärsgröta.  
Tillagad med "Highland Cattle" från Nybogård i Vemhån, brunabönor, paprika och ugnsbakade körsbärstomater. Serveras med vitlöks-crème fraîche och bröd från Klövsjö Stenugnsbageri.

149 kr

Kaffe eller Te ingår i alla luncher.

# Humle LiRet

Sommarmenyn | À la carte  
Förrätter

## Gazpacho

Soppa på gurka, tomat, paprika och cocktail-capris.  
Serveras kall med krutonger gjorda på surdegsbröd  
från Klövsjö Stenugnsbageri.

119 kr

## Ravioli

Hemgjord färskpasta fylld med en blandning av ricotta- och parmesanost.  
Serveras med basilikapesto och confiterad tomat.

129 kr

## Blåmusslor

Husets rökta blåmusslor från Norge.  
Serveras med friterad grönkål, purjolökshö, hemgjord ört-aioli och citron.

144 kr

# Humle LiRet

## Sommarmenyn | À la carte Varmrätter

### Ryggbiff

Grillad ryggbiff från Nyhléns Hugosson, med djupfriterad potatis och grillad vårlök. Serveras med husets chimichurri och en emulsion gjord på rostad chile mulato.

279 kr

### Zarandeado

Hällefundra från Norge tillagad Sous-vide. Serveras med achiote-adobo, hummus på vitaböner, en sallad på humleskott och ruccola med krasseblad, jungfru-vinägrett och körsbärstomater tillsammans med pulver på rökt olja.

269 kr

### Sparris-Risotto

Serveras med parmesanost och surdegsbröd från Klövsjö Stenugnsbageri med vitlök och persiljesmör.

219 kr

### Husets Jalapeño-burgare

Husets grillade burgare på nötkött från Nybogård i Vemhån med rökt fläksida, pepper jack- och cheddarost, sallad, tomat och rödlök. Serveras på hembakat brioche-bröd med vår egen jalapeño-majonnäs och pommes frites.

189 kr

# Humle LiRet

Sommarmenyn | À la carte  
Efterrätter

## Peacemärke

Hallonskum serveras med thaibasilikapulver tillsammans med hallon i olika texturer, berusade körsbär och citronmeliss.

129 kr

## Sommarmorgon

Hemgjord yoghurtglass på blåbär.

Serveras med husets granola gjord på havregryn, solrosfrö, honung och kokos, samt citronzest.

114 kr

## Jordgubbssymfoni

Jordgubbsbavaroise med jordgubbsgelé. Serveras med färska jordgubbar och toppas med frostade penséer och harsyra från gården.

124 kr

# Humle LiRet

Sommarmenyn | À la carte

Barnmeny

## Quesadillas

Vetetortillas som serveras med skinka och ost, salsa och en liten sallad.

69:-

## Spaghetti

Spagetti med köttfärssås på köttfärs från Nybogård i Vemhån.

79:-

# Humle LiRet

## Dryckesmeny | Klövsjö Gårdsbryggeri

### Lättöl

Bond Ale (Ljus lättöl brygd på vetemalt, sötad med lokal honung)	39 kr
Klövsjöbrygd (Mörk lättöl inspirerad av den brittiska ale-traditionen)	39 kr

### Folköl

Fjäll-Kooler (Generöst humlad mellanljus folköl)	59 kr
Oppistuggu promise (Pale ale)	59 kr

### Starköl

Oppistuggu Gårdsale (KGB's egen gårdsale)	89 kr
Oppistuggu Promise ale (en av KGB's ljusaste ale gjord på Golden Promise-malt)	89 kr
Ale Cassis (Ale med svartvinbärskaraktär)	89 kr
Onkel Weissbier (Jamtproducerad weissbier)	89 kr
Summer Cooler (Ljus engelsk ale)	89 kr
Milk Stout 892 (rund, fyllig med toner av vanilj och mörk choklad)	89 kr
Röd Nirvana (Mellanting mellan engelsk stout och belgisk mörk öl)	89 kr
Yellow Nirvana (Belgisk trippel, strong ale)	89 kr
Black Nirvana (Belgisk dubbel)	89 kr

### Special Edition (Jäst på tank och flaska, 75 cl)

Black Nirvana, Yellow Nirvana, Grand Saison, Nirvana Summer Ale	234 kr
---	--------

### Vin

Anette Rabarbervin (gjord på rabarber från gården)	Glas 79 kr	Flaska 299 kr
--	------------	---------------

## Dryckesmeny | Övrigt

### Alkoholritt

Sivs Rabarbersaft	25 kr
Guldbyns Svartvinbärsdryck	42 kr
Coca Cola, Fanta, Sprite	29 kr
Loka	29 kr

Cappuccino	39 kr
Kaffe Latte	39 kr
Macchiato	25 kr
Espresso	25 kr
Kaffe/Te	20 kr

# Humle LiRet

## Dryckesmeny | Viner

### Rött Vin

Sant Amant, Beaumes de Venise Rouge AOC Grangeneuve, 2014, Frankrike	Flaska	390 kr
Fabrizio Iuli, Piedmont Umberta, 2015, Italien	Flaska Glas (15 cl)	290 kr 85 kr
Fabrizio Iuli, Piedmont Rossore, 2014, Italien	Flaska	350 kr
Oliviere Riviere, Rioja Doca Rayos Uva, 2015, Spanien	Flaska Glas (15 cl)	350 kr 90 kr
Bedrock, California The Whole Shebang NV, USA	Flaska Glas (15 cl)	350 kr 95 kr

### Vitt Vin

Julianne Eller, Rheinhessen, Juwel Weisswein Trocken, 2015, Tyskland	Flaska Glas (15 cl)	260 kr 80 kr
Julianne Eller, Rheinhessen, Silvaner Trocken, 2015, Tyskland	Flaska	290 kr
Raymond Usseglio, Cotes du Rhone AOC Les Claux Blanc, 2015, Frankrike	Flaska	360 kr

### Dessertvin

Château Lafaurie-Peyraguey La Chapelle, 2013, Frankrike	Glas (4 cl)	50 kr
--	-------------	-------

Alkoholritt alternativ för rött eller vitt vin finns.