

Humle LiRet

Vintermenyn | À la carte Förrätter

Pilgrimsmusslor

Pilgrimsmusslor från Norge, lätt pocherade i sin egen buljong tillsammans med kallrökt regnbågsrom. Serveras med tapioka-kex med bläckfiskbläck, pulver på spirulina-olja, färsk dill, citron och pepparotsmajonnäs.

184 kr

Murkelsoppa

Krämig och rökig murkelsoppa.
Serveras med rökt olivolja och enbär.

124 kr

Rostat mörghben

Ugnsbakat mörghben från Nybogård i Vemhån. Serveras med bränd lök, tunnskivad jalapeño, koriander, falsk kaviar på rödvinsvinäger och en emulsion på bränd mulato-chili samt smulor på levain från Klövsjö Stenugnsbageri.

154 kr

Humle LiRet

Vintermenyn | À la carte Varmrätter

Höstskörd

Långbräserverad högrev från Nybogård i Vemhån tillsammans med rotselleri-puré, en rostad blandning av rotfrukter, confiterad rökt vitlök och grillad röd steklök. Serveras med balsamic demi glace.

259 kr

Mole

Rimmat ekologiskt kycklingbröst från Reko Kyckling tillsammans med tomat-risotto och blancherade sockerärter. Serveras med en kryddig sås på 18 olika ingredienser (bland annat nötter, choklad och torkad chili).

284 kr

Torskryggfilé

Torskryggfilé från Trondheim. Stekt i smör från Oviken Ost med färsktimjan och friterad savojkål, kokta gröna linser och crumble på rökt sidfläsk från Änge Chark. Serveras med sötpotatispuré och rödvinsky.

269 kr

Skogens delikatesser

Husets hemgjorda tagliatelle på trattkantareller. Serveras med en krämig sås på karljohansvamp, vintertryffel och en blandning av smörstekta svampar tillsammans med parmesanost.

264 kr

Humle LiRet

Vintermenyn | À la carte Efterrätter

Messmörsglass

HumbleLirets signaturdessert. Messmörsglass med mörk chokladganache och jordnötspulver. Serveras med espressoskum.

124 kr

Kockens favoriter

Rökt vaniljbavaroise. Serveras med grahamsmjöl-crumble, blåmöglost från Oviken, fikonmarmelad med lagerblad, kanderade nötter och sorbet på grönt äpple.

144 kr

Bärsta

Blåbärglass, hallonskum, havtornssfärfikation och björnbärsmousse tillsammans med en skorpa på vaniljkaka.

139 kr

Humle LiRet

Dryckesmeny | Klövsjö Gårdsbryggeri

Lättöl

| | |
|--|-------|
| Bond Ale (Ljus lättöl brygd på vetemalt, sötdad 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 (Ljus, gjord på bland annat Golden Promise-malt) | 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 |
| Winter Cooler (En kalljäst ale med drag av ljus tjeckisk lager) | 89 kr |
| Ale Cassis (Ale med svartvinbärskaraktär). | 89 kr |
| Onkel Weissbier (Klövsjös veteöl) | 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 | 239 kr |
|---|--------|

| | |
|---|--------|
| Drakmjöd (Mjöd gjord på honung från Klövsjö, 38 cl) | 249 kr |
|---|--------|

Vin

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

Dryckesmeny | Övrigt

Alkoholritt

| | |
|--|-------|
| Guldbyns Lingon/Lime | 42 kr |
| Coca Cola, Fanta, Sprite, Loka | 29 kr |
| Äpple, Äpple/Ingefära, Äpple/Kanel från Rescued Fruits | 39 kr |
| (Rescued Fruits är ett företag som jobbar för miljön genom att ta tillvara på skadad men felfri frukt som annars skulle slängas. Av frukten tillverkas riktigt god juice.) | |

| | |
|--|-------|
| Kaffe (Gevalias Ekologiska) eller Te | 20 kr |
| Espresso | 25 kr |
| Cappuccino | 39 kr |
| Kaffe Latte | 39 kr |
| (Espresso, Cappuccino och Kaffe Latte görs på fairtrade-kaffe från Coatepec i Mexiko.) | |

Humle LiRet

Dryckesmeny | Viner

Rött Vin

| | | |
|---|------------------------|------------------|
| Chianti Superiore, (Sangiovese) Castello di Trebbio, Toscana, 2015 | Flaska Glas (15 cl) | 380 kr 95 kr |
| La Vallada (Tempranillo) Arlanza, Spanien, 2014 | Flaska Glas (15 cl) | 480 kr 120 kr |
| Meandro, Quinta de Vale Meao Douro, Portugal, 2015 | Flaska Glas (15 cl) | 480 kr 120 kr |
| Barbera D'Alba, La Ca Növa Piemonte, Italien, 2015 | Flaska Glas (15 cl) | 480 kr 120 kr |
| Chateau Cap de Faugeres Bordeaux, Frankrike, 2012 | Flaska | 750 kr |

Vitt Vin

| | | |
|---|------------------------|------------------|
| Pinot Grigio, Nec Otium Friuli, Italien, 2016 | Flaska Glas (15 cl) | 380 kr 95 kr |
| Cuvee weiss (Riesling/Silvaner), Juwel Rheinhessen, Tyskland, 2016 | Flaska Glas (15 cl) | 420 kr 110 kr |
| Bourgogne Blanc Chardonnay Pascal Clement, Frankrike, 2015 | Flaska Glas (15 cl) | 480 kr 120 kr |

Mousserande Vin

| | | |
|--|--------|--------|
| NV Domaine Collet Brut Champagne, Frankrike | Flaska | 690 kr |
| NV Cremant de Jura, Jean Bourdy Jura, Frankrike | Flaska | 450 kr |

Dessertvin

| | | |
|---|-------------|-------|
| La Chapelle de Lafaurie-Peyraguey Sauternes, 2013, Frankrike | Glas (4 cl) | 65 kr |
|---|-------------|-------|

Alkoholfritt alternativ för rött eller vitt vin finns.