

SNACKS

CHIPS MED DIPP

Lätsaltade chips med Kalixlöjrom, Crème Fraiche och lök 125 KR

VITLÖKSBRÖD

Parmesangratinerat 55 KR

HUSETS NÖTTER

Oliver 55 KR

OLIVER

Bubbelost 75 KR

Passar utmärkt till ett glas bubbler

SIDES



POMMES	35 KR
FRITERAD POTATIS	35 KR
TOMATSALLAD	30 KR
MIXSALLAD	30 KR
BEARNAISE	30 KR

FÖRRÄTTER

KOREAN FRIED CHICKEN

Med gochujang, vårlök och sesam – krispigt, hetsigt, gott 165 KR

CHARKBRICKA

Bland annat 2 x ost, 3 x chark 195 KR

RÅBIFF HEL ELLER HALV

Med granskottsolja, lingonmajonnäs, svartkålsschips & torkade tranbär 175/315 KR

SKALDJURSSKAGEN PÅ ROTSELLERI

Pssst, fråga oss!

Med citrontapioka – och en hemlig ingrediens 175 KR

RÅRAKA SOM DEN SKA VARA

Crème fraiche, Kalixlöjrom & rödlök såklart 190 KR

BURRATA

Burrata på marinerade tomater, picklad lök & betor – krämigt möter friskt 135 KR

JORDÄRTSKOCKA

Med brynt smörskum & grillat bröd 135 KR

RÖDINGTARTAR

Dillmajonnäs, potatis allumettes, gravad äggula 145 KR

NÅGOT ANNAT EFTER MATEN?

KAFFEGODIS

55 KR

MÖRK CHOKLADTRYFFEL

55 KR

GULDKANT MED KAFFE

125 KR

TRE KAFFE / ROM / TRYFFEL

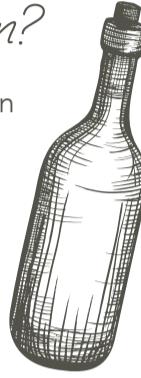
125 KR

VÄLKOMMEN TILL OENSE - DÄR SMAKER MÖTS ÄVEN NÄR VI INTE TYCKER LIKA

Vi kommer från en familj där maten ofta startar samtalens – och ibland diskussionerna. Därför har vi skapat en meny som bjuter på både trygghet och twist, klassiskt och oväntat. Oense är en hyllning till kontraster. Och till alla som vågar prova nytt – eller bara älskar det gamla vanliga.

Har du ett favoritvin?

Underbart! Men ibland lyfter rätt vin vissa smaker ännu mer. Fråga oss gärna – vi tipsar om det perfekta vinet till varje rätt.



VARMRÄTTER

OENSES KÖTTBULLAR

Köttbullar med potatispuré, gräddsås, lingon & pressgurka. Klassiker! 195 KR

RÖDING

Sandefjordsås, kantareller, smörstekta grönsaker, stenbitsrom, kokt potatis 265 KR

TORSK

Kokt potatis, betor, kapris, brynt smör, räkor & rivig pepparrot 365 KR

ASIATISK SCHNITZEL

KRISPIGT MED STING

Pankopanerad fläkschnitzel med friterad färskpotatis, nykålssallad & tonkatsu 275 KR

STEAK MINUTE

Steak minute med tomatsallad & pommes, rödvinssky, bearaisesås 345 KR

HJORT

Jordärtskockspuré, stekta kantareller & lingon, rödvinssky, svartkålsschips & friterad potatis 345 KR

BLOMKÅL & HALLOUMI

Går att få vegansk!
Pestobakad blomkål, jordärtskockspuré, smörstekta grönsaker, halloumi, rostade mandlar 195 KR

MOULES

Blåmusslor i vitvinssås, tunt skivad fänkål, pommes & grillat bröd 225 KR

DESSERT

HJORTRON & VANILJ

NORRLANDS GULD

Rårörda hjortron med len vaniljglass, kanderade nötter & brynt vit choklad 125 KR

CRÈME BRÛLÉE

KLASSIKERN VI ALDRIG TRÖTTNAR PÅ

Knäckigt täcke, krämig vanilj & frisk sorbet 125 KR

HÖSTÄPPLE

Äpplekompost med vispad pannacotta, knaprig havresmul & brynt vit choklad 125 KR

CHOKLADKÄRLEK

Bakad chokladcheesecake, toppad med browniesmul, salt kolasås & kanderade nötter 125 KR

TRYFFEL EN LITEN BIT LYX

Kockens val av tryffel. Perfekt till kaffet 55 KR



Trerätters meny MED VINPAKET

RÖDINGTARTAR

HJORT

HÖSTÄPPLE

SERVERAS MED
TRE UTVALDA VINER

995 KR

ALKOHOLFRIA ALTERNATIV FINNS

