

SNACKS

CHIPS MED DIPP
Lättsaltade chips med Kalixlöjrom, Crème
Fraiche och lök 125 KR

VITLÖKSBRÖD
Parmesangratinerat 55 KR

HUSETS NÖTTER 55 KR

OLIVER 55 KR

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, svart-
kålsschips & torkade tranbär..... 175/315 KR

SKALDJURSSKAGEN
PÅ ROTSELLERI
Med citrontapioka – och en hemlig
ingrediens 175 KR

Psst, fråga oss!

RÅRAKA SOM DEN SKA VARA
Crème fraiche, Kalixlöjrom &
rödlök såklart 190 KR

BURRATA
Burrata på marinerade tomater, picklad lök &
betor – krämntigt 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

ESPRESSO MARTINI
Espresso / Vodka / Kahlúa..... 149 KR

IRISH COFFEE 125 KR

KAFFE KARLSSON 125 KR

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

Vi kommer från en familj där maten ofta startar samtalen – och ibland diskussionerna. Därför har vi skapat en meny som bjuder 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 grön-
saker, stenbitsrom, kokt potatis..... 265 KR

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

ASIATISK SCHNITZEL
KRISPIGT MED STING
Pankopanerad fläkschnitzel med friterad
färskpotatis, nykålssallad & tonkatsu. 275 KR

STEAK MINUTE
Steak minute med tomatsallad & pommes,
rödvinsky, bearnaisesås..... 345 KR

HJORT
Jordärtskockspuré, stekta kantareller &
lingon, rödvinsky, svartkålschips &
friterad potatis 345 KR

BLOMKÅL & HALLOUMI
Pestobakad blomkål, jordärtskockspuré,
smörstekta grönsaker, halloumi,
rostade mandlar 195 KR

Går att få vegansk!

MOULES
Blåmusslor i vitvinsås, 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
Äpplecompott 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

