

## 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

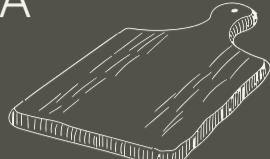
125 KR

### TRE KAFFE / ROM / TRYFFEL

125 KR

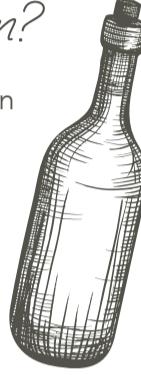
VÄLKOMMEN TILL OENSE - DÄR SMAKER MÖTS ÄVEN NÄR VI INTE TYCKER LIKA

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 grön-saker, 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

