



S A V O Y
L U L E Å

BAR

*Beers and bites
or wine with sides?
We got you covered.*

♦ **LINGON- OCH LAKRITSPOPCORN** 20:-
Lingonberry and licqourice popcorn 20:-

♦ **ROSTADE NÖTTER** 20:-
Roasted nuts 20:-

♦ **SCOTCH EGG** 50:-
Mjukkokat ägg inlindat i lokalt producerad rosmarin- & timjankorvfärs och krispiga brödsmlur serverade med en chili- & tomatchutney. (G, Ä)
Scotch egg 50:-
Soft boiled egg wrapped in locally produced rosemary and thyme minced sausage meat in a crispy bread crumb coat served with a chili and tomatoe chutney.
(G, E)

♦ **STICKY WINGS X 6** 75:-
Sötkryddigt glacerade buffalo style kycklingvingar med rostade sesamfrön, gräslök, finhackad schalottenlök serverade med färsk selleri och blue cheese dip. (L)
Sticky Wings x 6 75:-
Sweet and spicy glazed buffalo style chicken wings coated with toatsed sesame seeds, chives, fine dice shallots served with fresh celery and blue cheese dip. (L)

♦ **INGEFÄRALAX X 2** 75:-
Ingefärainfuserade laxblad på ett krispigt tapiokachips, med tunt skivad MSG-picklad dillgurka, rädisa, grönt äpple, inlagd chili, vårlök, limezest och koriander.
Gingered salmon x 2 75:-
Ginger infused salmon slices on a crisp tapioca chip, with thinly sliced MSG pickled dill cucumbers, radish, green apple, pickled chilli, spring onion, lime zest and coriander.

♦ **FERMENTERADE POMMES FRITES** 75:-
Fermenterade pommes frites (1 vecka) serverade med Västerbottensostsås, tryfflemulsion, picklad lök och ängsyra. (L)
Fermented fries 75:-
Week long fermented fries served with Västerbottens cheese sauce, truffle emulsion, pickled onions and ängsyra. (L)

♦ **NORDIC MEZZE** 105:-

Savoys marinerade oliver, saltorkade tomater och vitlök, kronärtskockor samt husets saltade grissini med hummus. (G)

Nordic Mezze 105:-

Savoys marinated mixed olives, sundried tomatoes and garlic, artichokes, homemade salted grissini med hummus. (G)

♦ **KLASSISK RÄCKCOCKTAIL** 110:-

Räkor serverade med krispig isbergssallad, cocktail-tomater, picklad rödlök, Marie Rose dressing, citron och kryddigt paprikapulver. (S, Å)

Classic shrimp cocktail 110:-

Shrimps serverd with crisp iceberg salad, cocktail tomatoes, pickled red onion, Marie Rose sauce served with a twist of lemon and hot paprika powder. (S, E)

LOCAL HEROES 195:-

Ett urval av ost och chark från våra lokala leverantörer. Serveras med bröd, chutney, marmelad med mera. Varje vecka sätter vi spotlights på en av våra favoritleverantörer. Vem är det den här veckan?

För två personer

Local heroes 195:-

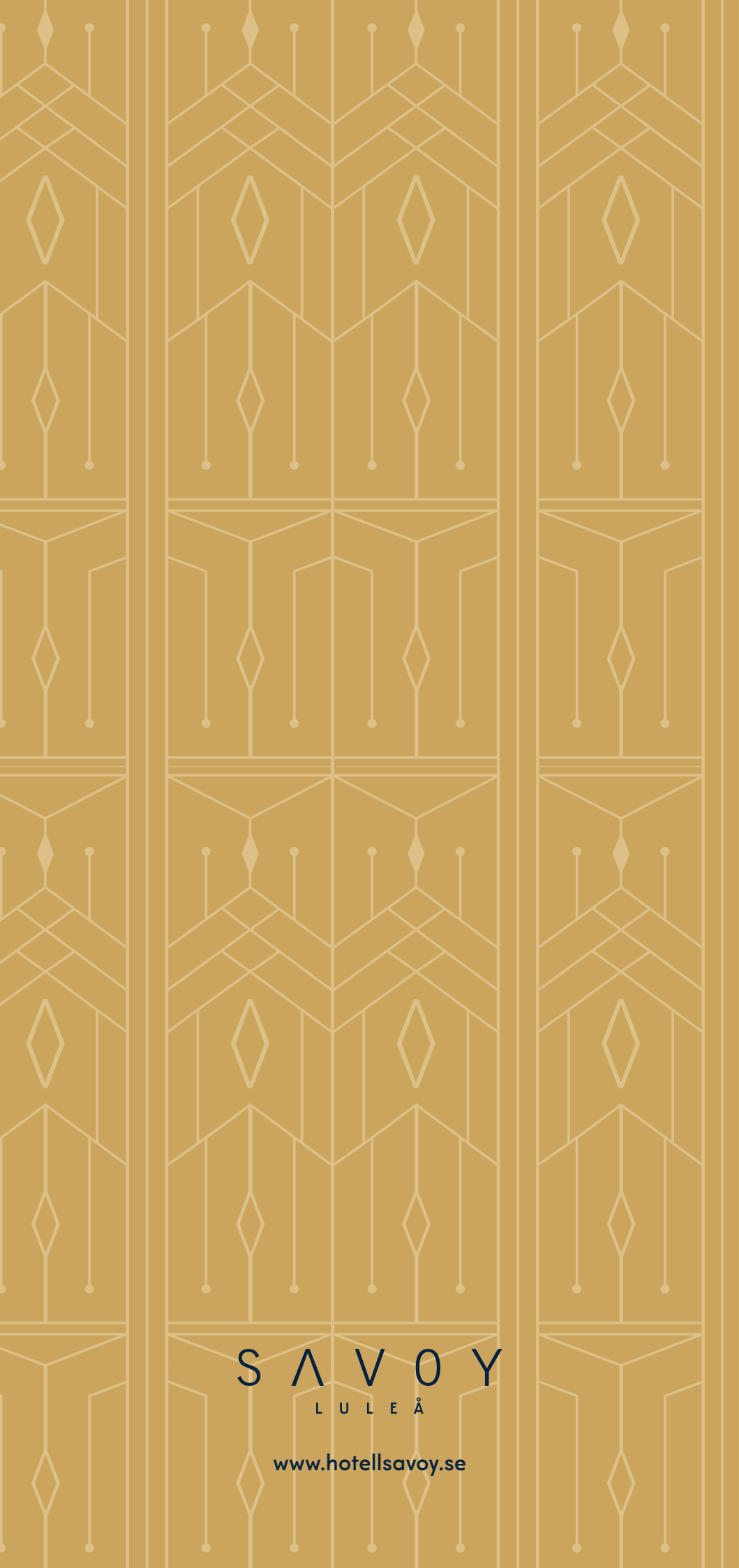
A selection of cheese and charcuterie from our local suppliers. Served with bread, chutney, jam and more. Every week we put the spotlight on one of our favorite suppliers. Who is it this week?

For two persons

G - Gluten/Gluten
L - Laktos/Lactose
N - Nötter/Nuts
S - Skaldjur/Seafood
V - Vegan/Veġan
VG - Vegetarisk/Vegetarian
Å/E - Ägg/Egg

ALLTID MED LOKAL FÖRANKRING.

Våra kokar åker länet runt för att hitta lokala råvaror av absolut högsta kvalitet. För oss är det viktigt att lyfta och samarbeta med aktörer i den nära sfären i allt vi gör. Vi berättar gärna mer om var din mat kommer ifrån så fråga oss gärna!



S A V O Y
L U L E Å

www.hotellsavoy.se