



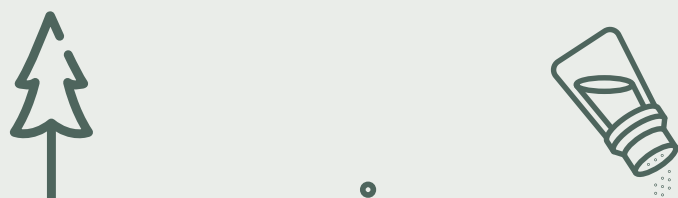
Restaurang Grankotten

Turistpaviljongen, numera Restaurang Grankotten har legat på Norra Stadsberget sedan 1901.

År 1953 bakades det bröd i paviljongen, Vetebulle, sockerkaka, halvmåne, småkakor och flarn. En brödportion med kaffe kostade då 1 kr. Det var på 50-talet och framåt ett populärt söndagsutflyktsmål, fika och klättra upp i tornet.

Idag lockar Restaurang Grankotten besökare från när & fjärran med Terrassen som erbjuder stadens bästa utsikt.

Julbordet på Restaurangen som dukas upp i december är möjligen ett av Norrlands största och mest besökta.



ALLTID PÅ KOTTEN

PYTT BELLMAN Rå äggula, smörgåsgurka, rödbeta	185 kr
HÄRGJORDA KÖTTBULLAR Gräddsås, potatismos och pressgurka Halv portion för barn upp till 12 år	175 kr 90 kr
BELGISK VÅFFLA Serveras med glass och valfri sylt	95 kr



Sommarmeny

Hela dagen

CEASAR SALLAD Kyckling, räkor, halloumi Vegan kör vi med svamp	225 kr
SMASHED PEPPER JACK BURGER Pepper Jack Cheese, sallad, tomat, picklad rödlök, chilimajo, saltgurka och pommes Halv portion för barn upp till 12 år	235 kr 120 kr
VEGAN BURGER Sallad, tomat, picklad rödlök, vegansk chilimajo och saltgurka	195 kr
SAFFRANSDOFTANDE FISKGRYTA Räkor, blåmusslor, aioli	279 kr
KOTTENS RÄKMACKA Handskalade räkor på grillat Levainbröd	259 kr
BERGSMACKA Lufttorkad skinka & ost på rostat Levainbröd	135 kr



À la carte

Från kl 15:00

GRILLAD RYGGBIFF MED KAPPA 3 sorters pepparsås, sotad rödlök och rostat potatis	375 kr
VECKANS FÅNGST Fråga personalen om veckans erbjudande	se tavla



Danska Smørrebrød

Det danska smørrebrødet ursprung finner du i mitten av 1800-talet. Arbetarna behövde rejält med energi till lunchens matsäck, madepakken. Den innehöll ett rejält, mättande rågbröd med pålägg från gårdagens middag, som en bit stekt fisk eller kött.

Med tiden utvecklades smørrebrødet från en enkel men rustik arbetarlunch till ett danskt mathantverk. Smørrebrødens fader, Oskar Davidsen, var en vinhandlare i Köpenhamn som i slutet av 1800-talet började servera smörgåsar till sina kunder. Till slut var hans smørrebrød populärare än vinet och 1888 öppnade han en smørrebrødsforretning på Nørrebro med 177 varianter på menyn.

Kottens combo

2 valfria smørrebrød Carlsberg 40cl 2 snapsar 3 cl	485 kr
--	--------

Se tavlan för dagens Smørrebrød



På tapp



	40 cl	50 cl	75 cl
CARLSBERG	85 kr	100 kr	145 kr
PORETTI	95 kr	110 kr	150 kr
STAROPRAMEN	100 kr	115 kr	155 kr

På flaska



MARIESTAD 50 cl	95 kr
PERONI 33 cl (glutenfri)	89 kr
SHIP FULL OF IPA 33 cl	89 kr
CARLSBERG HOF 33 cl	79 kr
LÄTTÖL	50 kr
CARLSBERG alkoholfri	69 kr
STAROPRAMEN alkoholfri	69 kr

Cider



SOMMERSBY PÄRON	79 kr
MAGNERS, 56,8 CL torr irländsk äppelcider	110 kr
SOMMERSBY PÄRON alkoholfri	69 kr

Kallt och varmt



LÄSK 33 cl	39 kr
KAFFE & TE	45 kr
CAPPUCCINO & LATTE	50 kr

Snapsar



NORRLANDS AKVAVIT 5 cl	145 kr
OP ANDERSSON 5 cl	145 kr
SKÅNE AKVAVIT 5 cl	145 kr
GAMMELDANSK 5 cl	145 kr
ABSOLUT VODKA 5 cl	145 kr