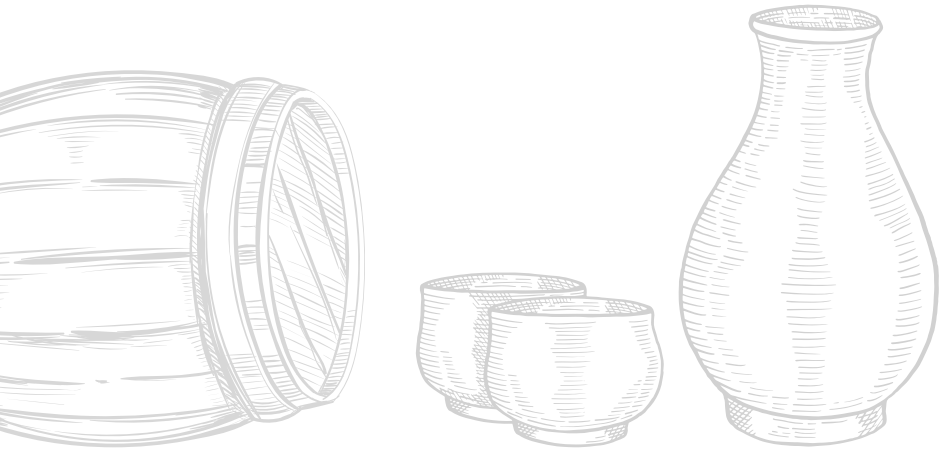


Drycker
Drinks

BEER	
DRAFT	95 KR
Carlsberg Hof Organic, Ljus lager 4,2%	
Staropramen, lager, 5,0 %	
Neon IPA, IPA, 6.0 %	
Eriksberg Karaktär, Lager 5,4 %	
BOTTLES	
Mariestads Export	85 kr
Ljus Lager, Sverige 5,3 %	
Supper Lola	85 kr
Ljus Lager, Sverige, 5,0 %	
Krusovice Imperial	90 kr
Ljus Lager, Tjeckien, 5 %	
Paulaner Hefe	98 kr
Ofiltrerat veteöl, Tyskland, 5,5 %	
Guinness	95 kr
Stout, Irland, 4,1 %	
Budvar	85 kr
Tjeckisk lager, 5,0 %	
Daura Damm	85kr
Glutenfri lager, Spanien, 5,4 %	
New Castle	85 kr
Brown ale, Storbritannien 4,7 %	
Menabrea	95 kr
Mörk Lager, Italien, 5,0 %	
Brooklyn Bel Air	85 kr
Suröl 4,5 %	
Gäst Öl / Lokal Öl	95-120 kr

Fråga Personalen om du vill veta mer.



I vår vinlista hittar du ett stort utbud av vin och avec.

CIDER	
Briska pear	85 kr
Sverige, 4,5 %	
Briska raspberry/black currant	85 kr
Sverige, 4,5 %	
Briska Demi Sec	90 kr
Rieslning & Parsika, Sverige, 4,5 %	
NON ALCOHOLIC	
Coca Cola, Cola Zero, Fanta	35 kr
Sprite, Trocadero Zero	35 kr
Loka Citron/Naturell	35 kr
Ginger Ale	35 kr
Juice	35 kr
Briska fläder	65 kr
Mariestads 0,5%	65 kr
A ship full of IPA	65 kr
Easy Rider Bulldog IPA	55 kr
Barrels and Drums (Red & White)	75 kr
COFFEE & TEA	
Kaffe	45 kr
Te	45 kr
Dubbel Espresso	55 kr
Cappuccino	55 kr
Café Latte	55 kr



@panelenlulea @panelenpitea

Fördrinkar

Aperitifs

5 CL 160 KR

Spicy margareta med mangoskum
Gin, cointreau, limoncello, limejuice, agave/jalapenosirap och mango skum.

Strawberry Sour med rabarber & fläderskum

Gin, citronjuice, jordgubbsirap och rabarber & fläderskum.

Thai basil med kokosskum

Gin, citron, thaibasilikasirap och kokosskum.

Cloudberry cosmopolitan

Hjottron infuserad vodka, cointreau, limejuice, hjottronsockerlag och tranbärsjuice .

Painkiller 2.0

Rom, campari, orgeat, limejuice och ananasjuice.

Rhubarb paloma

Rhubarb pie, Mescal, pink grapefruit soda.

Förrätter & mellanrätter

Starters & Medium Plates

Vitlöksbröd 95 kr

Klassiskt vitlöksbröd på surdeg serveras med aioli.

Classic garlic bread served with aioli.

Burrata 149 kr

med bakade körsbärstomater, basilika, krutonger, olivolja & balsamvinäger. *with roasted cherry tomatoes, basil, croutons, olive oil & balsamic vinegar.*

Toast Panelen 198 kr

Smörstekt toast med räkor & kräftstjärtar i majonnäs, picklad silverlök, pepparrot, dill & citron.

Butter-fried toast with shrimp & crayfish tails in mayo, pickled shallots, horseradish, dill & lemon.

Råbiff Janzon 298 kr

Beef tartare Janzon

Löjrom, oxfilé, äggula, hackad rödlök, friterad capris, gräslök, krutonger och dijonmajonnäs.

Vendace roe, beef fillet, chopped red onion, fried capers, croutons and dijonmayonnaise.

Flamberade räkor 135 kr

Cognacsflamberade räkor med vitlök och chili.

Brandy shrimp flambé with garlic and chili.

Från grillen

Alla grilldetaljer serveras med säsongens primörer.

Oxfile
150 g, 365 kr/ 200 g 475 kr
Grillad oxfile serveras med pommes och valfri säs. (Pepparsås, bearnaisesås, murkelsås eller rödvinsås).

Hängmörad ryggbiff 250 g 445 kr

Välmarorerad ryggbiff, serveras med pommes.
Well marbled strip loin, served with potato fries.

Hängmörad entrecoté 250g 445 kr

Välmarorerad entrecoté serveras med pommes, och bearnaisesås.
Well marbled ribeye, served with potato fries and bearnaise sauce.

Oxfilebitar 200g 395 kr

Oxfile skuren i bitar, serveras med pommes och en valfri säs.

Beef tenderloin cut in to pieces served with potato fries and one sauce of your choice.

T-benstek 750g 995 kr

Serveras med två valfria säser och pommes.

T-bone steak served with two sauces of choice and potato fries

MEAT FOR 2 1395 kr

Hängmörad Tomahawk 1kg

Hängmörad Entrecote på ben, serveras med 3 valfria säser och pommes.

Dry aged Ribeye on the bone (tomahawk) served with 3 sauces of choice and potato fries.

Varmrätter

Main Courses

Gnocchi & burrata 259 kr

Ramlökstekt gnocchi med burrata, grön sparris, zucchini & grönkålspesto. Toppas med lätt-torkade körsbärstomater & hyvlat parmesan.

Wild garlic-fried gnocchi with burrata, green asparagus, zucchini & kale pesto. Topped with semi-dried cherry tomatoes & shaved parmesan.

Linguine vongole 298 kr

Vongole, blåmusslor, räkor, chili, vitlök, citron, vitt vin & persilja.

Linguine with clams, blue mussels, shrimp, chili, garlic, lemon, white wine & parsley.

Grillad röding 349 kr

Grilled Char

Sparrisbroccoli & regnbågsrom Serveras med Sandefjordsås & amandine potatis.

Sprouting broccoli & trout roe

Sandefjord sauce & Amandine potatoes.

Moules Frites 295 kr

Blåmusslor med kokosgrädde, ingefära och chili serveras med pommes och aioli.

Blue mussels with coconut cream, ginger and chili. Served with french fries and aioli.

Iberico 359 kr

Kolgrillad secreto med n'duja, grillad vårlök, paprika & tomater. Serveras med steksky, Panelens kryddsmör & timjanrostad potatis

Charcoal-grilled Secreto with n'duja, grilled spring onion, peppers & tomatoes. Served with pan jus, Panelen's herb butter & thyme-roasted potatoes

Jalapeño & bacon Burgare 210 kr

Oxfileburgare med Panelens dijon dressing, lök, picklad lök,

Cheddarost, jalapeño & bacon.

Serveras med pommes frites

Beef tenderloin burger with Panelen's

Dijon dressing, onion, pickled onion,

melted cheese, jalapeño & bacon.

Served with French fries.

Panelens original burgare 210 kr

Oxfileburgare med Panelens

originaldressing, krispig sallad, lök,

tomat & cheddarost. Serveras med

pommes frites.

Beef tenderloin burger with Panelen's

original dressing, crispy lettuce, onion,

tomato & cheddar cheese. Served with

French fries.

Dessert

Glass med hjorton 135 kr

Vaniljglass som serveras med varma hjortron och havre crunch.

Vanilla ice cream served with varm cloudberrries.

Tryffelkladdkaka 145 kr

Serveras med pistageglass.

Sticky chocolate cake with pistachio ice cream.

Klassisk Crème brûlée 130 kr

Serveras med passionsfruktssorbet.

Kvällens Chokladtryffel 49 kr

Fråga personalen om kvällens smak.

Chocolate truffle, ask the staff about today's flavours.

Cocktails efter maten

Espresso martini 175 kr

Cognac, kaffelikör, chokladbitters och espresso.

Irländskt kaffe 155 kr

Tullamore XO, kaffe, grädde, socker och muskot

Hot shot 95 kr

Galliano, kaffe och grädde

Gin & tonic 155 kr

Härnö gin, citron och tonic