

BUBBLOR

Casa Canevel Prosecco, Glera,
Veneto, Italien 115/625:-

CL. de la Chapelle, Pinot Meunier, Pinot
Noir, Reims Champagne, Frankrike 145/795:-

PIGAS COCKTAILS 145:-

Vargtass Royal
Vodka, Lingonreduktion, Champagne &
Sockertorkade Lingon

Ostindiefararen Ginger Express
Risvin, Ingefärsöl, Teasockerlag & Syltad
Ingefära

Söta Ingrid Marie
Calvados, Äpplemust, Äggvita, Kanel-
sockerlag, Kanelsocker & Torkat Äpple

The Negroni Warmer
Varm Negroni med lättvispad grädde och
färskriven apelsinzest

SNACKS

Rotfruktschips 35:-

Slaktarens val av torkat, rökt
eller rimmat kött 60:-

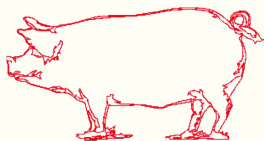
Ostindisk friterad höstrulle med
fyllning på kronärtskocka- och
rotsaker serveras med sötsursås 95:-

PIGA HOS DIG!

Behöver du hjälp med festen, bröllopet,
begravningen eller minglet så hjälper vi
dig gärna till en lyckad tillställning.

Vi skräddarsyr efter event och
budget till en oförglömlig och god
tillställning efter era önskemål.

Maila info@restaurangpiga.se
eller ring 031-230 444



OSTRON

Färska Fine De Claire ostron serveras
med schalottenlök-och ginvinägrett
35:-st / 3st 100:- / 12st 395:-

Friterat Fine De Claire ostron med
pepparrotskräm & dillsyrade kantareller
35:-st / 3st 100:- / 12st 395:-

BRÖD & MEJERI

Pigas brödkorg med varma minilimpor,
surdegsknäcke, nykärnat filmjolkssmör,
kallpressad rapsolja & havssalt 75:-

Kvällens Ostar serveras med
surdegsknäcke och dagens fruktkompott
1 bit 70:- eller 3 bitar för 195:-

FÖRRÄTTER

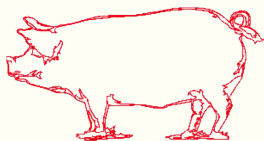
Gräddkokt skogssvampsoppa med calvados
och timjan serveras med chips på jordärts-
kocka, syltade kantareller, gräddfyl,
gräslök & lättrokt olivolja 160:-

Pigas taco på confitbakad kanin, chilipicklad
pumpa, svart vitlöks och sojamajonnäs,
saltrostade pumpafrön, vinägrett på
grön tomat & sotad vetetortilla 175:-

Kräftskiva

Carpaccio på havskräfta serveras med
krondill och hummerreduktion, akvavitgelé,
Västerbottenost, pilsnerinlagd
slanggurka & krispig potatis 185:-

30gr Löjrom från Bottenviken med
nypicklad fänkål, isad silverlök, citron,
syrad grädde och smörstekta rårakor
serverade i gjutjärnslagg 250:-
Extra portion löjrom 145:-



VARMRÄTTER

Rotsellerischnitzel med rostat hasselnötssmör, kapris, spritärtor, dragonpesto, eldad citron och jordärtskockspuré 265:-

Fisk- & skaldjursgratäng med hummersås, handskalade räkor, rostad persiljerot, champinjoner, gröna ärtor, dill och ostgratinerat potatis 275:-

Hjortläggsgryta med kantareller och ostronskivling, rotfrukter och syrade smälökar serveras med rosmarin- och äppelkompott samt potatispuré med rostad vitlök 289:-

Kvällens fångst serveras vinpocherad och tillsammans med citronstekt svartrot, smörad savoykål, dillskum, färsk pepparrot, fänkål och rågbröds-krisp samt pepparkrasse 295:-

Smörstekt Ankbröst med svartkål, rostad mandel, berberisbär, grön chili, fikon och stjänanissky & friterad Västerbottenkroket 298:-

DAGLÖNAREN

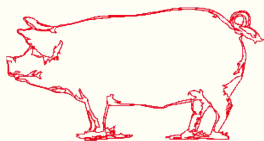
Daglönaren var tillfällighetsarbetaren som utförde ett hårt dagsverke mot en slant, fråga personalen vilken rätt som daglönar idag och mot vilken slant?

TILL VÅRA YNGRE GÄSTER

Köttbullar med potatismos, lingon och gräddsås 145:-

ALLERGIER ELLER PREFERENSER?

På Piga lagar vi all mat från grunden med stor omsorg för råvarorna och dig. Prata med oss i personalen så hjälper vi er till en god middag efter förutsättningar och önskemål.



DESSERTER

Smörbakad mandelkaka med kardemumma serveras med äpplemos på Ingrid Marie och ingefära, saltrostade mandlar & vaniljsås 145:-

Yoghurt & vitchokladkräm serveras med myltade björnbär, husets chokladmüsli & röd harsyra 145:-

KVÄLLENS SMAKER

Hemmagjutna choklad 65:-
Kula glass 65:-
Kula sorbet 65:-

KAFFEDRINKAR 145:-

SERVERAS KALLA

Pigas Espresso Martini
Vår enligt oss lite godare version av Espresso Martini med mörk Cuban 7rom, Borghetti kaffelikör, Galliano och dubbel espresso

Cool I.Karlsson Martini
Romerska bågen i flytande form av Baileys, Cointreau, dubbel espresso och gräddmjölk

SERVERAS VARMA

Irish Coffee
Här kan du vara trygg. Kaffedrinkarnas kaffedrink serveras precis som vanligt med Tullamore Dew, råsocker, bryggkaffe och lättvispad grädde

Café Caribbean
Blandar man vit rom, Amaretto, bryggkaffe och sedan toppar det med lättvispad grädde så smakar det ananas

En kopp latte D.O.M tack!
Örtig och lagom söt kopp latte spetsad med D.O.M Bénédictine och toppad med nyriven muskotnöt