DRYCK ATT BÖRJA MED





ETT GLAS BUBBEL

Champagne Joseph Desruets Signature Brut Reserve 145/270/870 kr
Pinot Noir 50% Chardonnay 30% Pinot Meunier 20%. Frankrike

Domaine Charles Baur Crémant D'Alsace Brut 99/198/594 kr
Chardonnay 100%. Alsace, Frankrike

Fattoria La Vialla Ca´dell Oro Spumante Rosé 127/254/762 kr
Pinot Nero, Trebbiano Toscano, Chardonnay. Toscana, Italien

SJÖBRIS COCKTAILS 155 KR

Ruby Rosa
Punsch, Champagne, jordgubb, vanilj -& basilika sockerlag, björnbärs-pärla

Green Dragon
Tequila, limezest, gurka-sockerlag, lime

Witch's Delight
Brännlands iscider, Calvados, rooibos te, äppelsyra, socker

Un pinche Nacho
Mezcal, mangolikör, klarifierad tomat, lime, fermenterad-mango cordial



KLASSISKA COCKTAILS 160 KR

Dry Martini
No.3 London Dry Gin, Norrbottens Destilleri, Dry Vermouth
Classic 160 kr / Perfect Serve 220 kr

Martinez
Gin, Sweet Vermouth, Maraschino liqueur, Angostura bitters

Sidecar
Cognac, Cointreau, citron

French 75
Gin, citron, sockerlag, Champagne

Old Fashioned
Bourbon, socker, Angostura Bitters

Negroni
Dry Gin, Campari, Sweet Vermouth Rosso

Premium Gin & Tonic
Välj din gin
- **Hernö** - Sverige
- **Umeå Destilleri** - Sverige
- **Roku** - Japan
- **No.3 London Dry Gin** -Nederländerna

ALKOHOLFRIA COCKTAILS

Pretty fly for a Tea guy 0% 85 kr
Hvonn ljus, äppelsyra, rooibos te, socker, soda

Skvallerbär 0% 85 kr
Hvonn mörk, blåbärsshrub, vanilj och basilika sockerlag, citron, vaniljskum

Gurklemonad 0% 75 kr
Gurk-sockerlag, citronjuice, soda & mynta



SJÖBRIS HÖSTKANNA: 249 KR
En kanna att dela på.
Fråga oss om kvällens smaker
Alkoholfri höstkaraff: 149 kr

SJÖBRIS
RESTAURANGEN PÅ ÄLVEN

SMÅTT

Nocellara Oliver 59 kr

Valencia Mandlar 65 kr

Boquerones 50g 109 kr
I olivolja & vinäger, serveras med levainbröd

Anchoa/Sardeller 50g 109 kr
I olivolja & salt, serveras med levainbröd

Friterade Torpedräkor 109 kr/4st
Gochujang majonnäs, lime, gräslök & togarashi

Pommeskorg 69 kr
Serveras med aioli

FÖRRÄTTER

Sjöbris Toast Skagen 185 kr
Handskalade räkor, kräftstjärtar, pepparrot, cognac, rödlök, citron, dill-& körvel på rostat levainbröd
Lägg till 20g Löjrom 89 kr
2025 Olivier Chanzy Chardonnay 105 kr/glas

Löjrom 30g 249 kr
Friterat "Langos" bröd, cremé fraîche, rödlök & citron
2023 Domaine Louis Moreau Chablis 157 kr/glas

Råbiff ´Rossini´ 195 kr
Tryffelaioli, picklad rödlök, smörgåskrasse, dragonolja, syltade körsbär, rostade hasselnötter, riven foie gras & bovetevåffla
2018 Château Les Mangons Piccolo 143 kr/glas

Karljohansvampsoppa 184 kr
Rotselleripuré, friterad grönkål, Parmigiano-Reggiano, gräslöksolja & picklad rättika
Champagne Joseph Desruets NV Cuvée Signature Brut Reserve 145 kr/glas

OSTRONBAREN

Fine de Claire - Frankrike **42 kr/st**
Gillardeau - Frankrike **65 kr/st**
Med schalottenlöksvinegrette & citron

Ostron Plateau - Fine de Claire **249 kr/6st**
Med schalottenlöksvinegrette & citron

Lyxostron - Fine de Claire **85 kr/st**
Löjrom & brynt smör

Granité Ostron - Gillardeau **195 kr/3st**
Vattenmelon-& jalapenô granité

Hongkong - Fine de Claire **55 kr/st**
Vitlök, koriander, soja, sesam & chili



EN DRINK TILL OSTRONET?´

DILLBRUS: 155 KR
Akvavit, fläderlikör, citronjuice & cava

HUVUDRÄTTER

Toast Skagen Royale 285 kr
Handskalade räkor, kräftstjärtar, pepparrot, cognac, rödlök,
citron, dill-& körvel på rostat levainbröd
Lägg till 20g Löjrom 89 kr
2025 Olivier Chanzy Chardonnay 105 kr/glas

Burgare 249 kr
Kött från norrländska gårdar, coleslaw, krispsallad, sesam-& hot honey glaze,
rökt cheddar, Vindelnrökt sidfläsk & friterad lökring.
Serveras med pommes frites & aioli
Dubbelburgare +60 kr
2020 Fattoria La Vialla Barriccato 143 kr/glas

Norrloumiburgare från Umeå 239 kr
Coleslaw, krispsallad, sesam-& hot honey glaze, rökt portabello & friterad lökring.
Serveras med pommes frites & aioli
Dubbelburgare +40 kr
Vegan? Välj vår blomkålsburgare
2020 Fattoria La Vialla Barriccato 143 kr/glas



Kantarellfyllda kroppkakor 289 kr
Bränd savoykål, bakad schalottenlök, svampcréme,
rårörda lingon, gräslök & Västerbottensostsås
Lägg till 50g Vindelnrökt sidfläsk 75 kr
Mark West Chardonnay 146 kr/glas

Rödspätta på benet 319 kr
Havskräftsvelouté, fänkål, dill-& körvel, friterade betor,
forellrom, gräslöksolja & potatispuré
2023 Domaine Sylvain Dussort Les Ormes Bourgogne Côte D´or Chardonnay 199 kr/glas

Lammlägg 325 kr
Bakad med paprika, aprikoser & vitlök.
Mynta yoghurt, persilja-& koriander, granatäpple & zaatar-focaccia
Domaine Le Colombier Côte du Rhône EKO 109 kr/glas

Entrecôte 445 kr
Madeirasås, syltade björnbär, smörstekta kantareller,
bakad svartrot, potatisterrin & riven Abisko-ost
2020 Fattoria La Vialla Casal Duro 176 kr/glas

Allergener & ursprung:

Fråga oss gärna om allergener i maten och informera oss om eventuella allergier. Du är också varmt välkommen att fråga oss om matens ursprung.

Alla våra pizzor är bakade med omsorg i vår vedugn och alltid med de bästa råvarorna

Vi på Sjöbris älskar Napolitansk inspirerade pizzor med San Marzano tomater & fior di latte. Degen får kalljäsa till perfektion för att sedan möta vedugnens 400-gradiga hetta för att skapa "leopardfläckarna" som ger den tydliga karamelliserade smaken. Toppas med det bästa från Västerbotten & Piemonte

SJÖBRIS SIGNATUR PIZZOR

Obbola (Bianco) **299 kr**
40g Löjrom, rödlök, créme fraiche, citron, västerbottensost & Fior di latte.

Västerbotten 245 kr
Lättrökt ren, västerbottensost, Fior di latte, smörfrästa kantareller & ruccola

Kapten Gunnar 234 kr
Fior di latte, chilisalami, färsk jalapeños, Pimientos de padronés & färsk vitlök
Går att få vegansk med vegansk chorizo & vegansk mozzarella

Sjöbrisiska medelhavet 229 kr
Havskräftor, handskalade räkor, kräftstjärtar, vongole musslor, citron, persilja, färsk vitlök & Fior di latte

Sjöbrisiska medelhavet Deluxe 275 kr
Ostron, havskräftor, handskalade räkor, kräftstjärtar, vongole musslor, citron, persilja, färsk vitlök & Fior di latte

SÄSONGENS PIZZOR

Tryffel (Bianco) **245 kr**
Bakad oxfilé, tryffelcréme, Fior di latte, gruyére, säsongens svamp & krispig potatis

Pepperoni 229 kr
Pepperoni, Fior di latte, basilika & Parmigiano-Reggiano

Chorizo & Svamp 239 kr
Chorizofärs, Fior di latte, säsongens svamp & chévrecréme
Går att få vegetarisk med vegansk chorizo

Quattro Formaggi (Bianco) **235 kr**
Ricotta, gorgonzola, tallegio, Fior di latte, tryffelhonung, svarta vinbär & pistagenötter

Vegan brisen 229 kr
Pumpacréme, bakade tomater, kapris, aubergine, vegansk mozzarella, kalamata oliver & basilika

Quattro Stagioni 234 kr
Kronärtskocka, Vindelnrökt skinka, Fior di latte, svampduxelle & Parmigiano-Reggiano

Lillgrova 175 kr
Fior di latte, grillad ananas & Vindelnrökt skinka

Nationella 155 kr
Fior di latte & Parmigiano-Reggiano

TOPPA DIN PIZZA

Aioli 19 kr
Kallslagen bearnaise 19 kr
Tryffelaioli 29 kr

VINTIPS TILL VÅRA PIZZOR?

Ett glas Nebbiolo

BARNMENY

Pannkaka 75 kr
Med hallonsylt, grädde och chokladsås

45g Hamburgare 79 kr
Kött från norrländska gårdar. Serveras med pommes frites och kallslagen bearnaise

Chicken Nuggets 79 kr
5st nuggets, serveras med pommes frites & aioli

VEDUGNSBAKAD PIZZA

Lillgrova 95 kr
Grillad ananas och Vindelnrökt skinka

Nationella 95 kr
Fior di latte & Parmigiano-Reggiano



DESSERTER

Tiramisu i burk 99 kr
Körsbärspannacotta, mascarponnemousse, Amaretto, savoiardikex, syltade körsbär & kakao
Brännlands Iscider 7cl 129 kr

Blåbärssorbet 95 kr
Rårörda blåbär, vaniljcréme & Valencia mandel
Mauro Sebaste Moscato d´Asti 7cl 89 kr

Chokladterrin ´Manjari 115 kr
Vaniljfärskost, pistagenötter & krokantglass
2018 Royale Tokaji Wine Late Harvest 7cl 100 kr

Chokladtryffel 45 kr
Mjölkchoklad ganache & smörkola

KAFFE

Kaffe 29 kr
Cappuccino 46 kr
Latte 46 kr
Espresso Enkel 29 kr, Dubbel 32 kr

KAFFEDRINKAR 5 CL: 155 KR

Irish Coffee
Espresso Martini
Kaffe Karlsson
Cuban Coffée

Alkoholfri kaffedrink 85 kr
Hasselnöt, choklad, kaffe & grädde

AFTER DINNER COCKTAILS: 155 KR

Pettsons Pannkaka (Kall)
Whisky, créme de cacao white, ”Pannkaka” bitters, brynt smör-sockerlag & vaniljskum

Umeå Alexander (Kall)
Cognac, Nordic Chocolate kakaolikör (Umeå), rörsocker & grädde

Blåbert
Hernö Sloe, D.O.M, Chambord, blåbärsshrub & grädde
Går att få alkoholfri

Kaffe Knutsson
Kaffe, Kahlua, vaniljvodka, choklad & grädde

FATÖL

	Galopp	40 cl	60 cl	75cl	Kanna
Norrlands	64 kr	85 kr	99 kr	125 kr	309 kr
Krusovice	76 kr	92 kr	115 kr	144 kr	349 kr
Carnaby Bulldog I.P.L	76 kr	92 kr	115 kr	144 kr	349 kr
Omaka Moontrip IPA	76 kr	92 kr	115 kr	144 kr	349 kr
Omaka A.K.A.I.P.A	80 kr	96 kr	119 kr	149 kr	353 kr
Meteor Blanche	76 kr	92 kr	115 kr	144 kr	349 kr
Guinness Draught 0,56cl			105 kr		

ÖL PÅ FLASKA

Mariestads Lager 50cl	94 kr
Heineken Lager 33cl	69 kr
Sol Lager 33cl	75 kr
Daura, Glutenfri Lager 33cl	75 kr
Wisby Weisse Veteöl 50cl	99 kr

ÖL FRÅN MIKROBRYGGERIER

Janne Shuffle 33 cl	85 kr
Megasourus 33 cl	125 kr
Lillpangarn Double Session Pale Ale 33cl 3,4%	59 kr
41337 Session Pale Ale	85 kr
Lengräddad IPA 33cl	98 kr

Sugen på något annat? Fråga personalen

CIDER & READY TO DRINK

Briska Päron 33cl	75 kr
Briska Sauvignon Blanc/Grönt äpple 33cl	75 kr
Strongbow 33cl	77 kr
Bryggverket Fizzy Margarita 250ml 7%	125 kr

SPRITZ

Whiptail Mojito Spritz	120 kr
Apertivo Spritz *Bubbel, Apertivo, soda & apelsinskiva*	140 kr
Apertivo Spritz Alkoholfri	79 kr

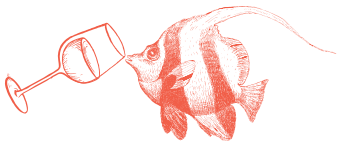
ALKOHOLFRITT

Cola, Cola Zero, Fanta Zero, Sprite Zero	39 kr
Loka Citron/Naturell 33cl	34 kr
Redbull	45 kr
Gränges Lättöl 2,8% 33cl	39 kr
Mariestads 0,5% 33cl	52 kr
Easy Rider 0,5% 33cl	59 kr
NAPA 0,5% 33cl	59 kr
Briska Päron/Hallon 0,5% 33cl	49 kr
Apelsinjuice	Glas 31 kr - Stort glas 41 kr
Äppelmust	Glas 31 kr - Stort glas 41 kr

ALKOHOLFRITT VIN

Barrels Drums Chardonnay 100%	69/92/276 kr
Barrels Drums Merlot 100%	69/92/276 kr
Richard Juhlin Blanc de Blancs Chardonnay 100%	74 kr
Chavin Rosé Sparkling EKO 25 cl Grenache Noir 100%	90 kr
Kiviks Fruktvin Mousserande Jordgubb 33cl	62 kr

VÅRA SOMMELIERERS REKOMMENDERADE VINER PÅ GLAS



CHAMPAGNE & MOUSSERANDE

Champagne Joseph Desruets Signature Brut Reserve 145/290/870 kr
Pinot Noir 50% Chardonnay 30% Pinot Meunier 20%

Charles Baur Crémant D'Alsace Brut 99/198/594 kr
Chardonnay 100%. Alsace, Frankrike

2023 Fattoria La Vialla Ca´dell Oro Spumante Rosé 127/254/762 kr
Pinot Nero, Trebbiano Toscano, Chardonnay. Toscana, Italien

VITT VIN

Charles Baur Vin D´Alsace Riesling 99/149/449 kr
Riesling 100%. Alsace, Frankrike

Charles Baur Vin D´Alsace Riesling Grand Cru Brand 178/266/799 kr
Riesling 100%. Alsace, Frankrike

2023 Domaine Sylvain Dussort Les Ormes Bourgogne Côte D´or 199/332/996 kr
Chardonnay 100%. Bourgogne, Frankrike

Maison Olivier Chanzy 105/175/525 kr
Chardonnay 100%. Bourgogne, Frankrike

RÖTT VIN

2023 Sordo Langhe Nebbiolo 128/192/576 kr
Nebbiolo 100%. Piemonte, Italien

2018 Château Les Mangons Piccolo 143/214/645 kr
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot
Bordeaux, Frankrike

Maison Olivier Chanzy 105/175/525 kr
Pinot Noir 100%. Bourgogne, Frankrike

Domaine Le Colombier Côte du Rhône EKO 109/163/490 kr
Grenache 60% Syrah 35% Marselan 5%. Rhône, Frankrike

2020 Fattoria La Vialla Barriccato 143/214/645 kr
Sangiovese, Cabernet Sauvignon. Toscana, Italien

2020 Fattoria La Vialla Casal Duro 176/264/795 kr
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot. Toscana, Italien

Se hela vår vinpärm för fler viner