

# restaurang Artist

## FÖRRÄTTER

### CHAMPAGNE

(VGL)

Varför inte börja med ett glas champagne? 79:-

### LÖJROM

Med smörstekt toast fylld med Västerbottenost. Serveras med gräslök rödlök och crème fraiche. 125:-  
*Vi rekommenderar: Dancing Bull Sauvignon Blanc*

### PARMASKINKA

Lövtunna skivor av Parmaskinka med melon äpple cocktailtomater ruccolasallad samt svartvinbärssirap. 82:-  
*Vi rekommenderar: Errazuriz Pinot Noir*  
*Alt Bärnsten från Jämtlands Bryggeri*

### TAPASCOMBO

En kombination med Italienska smaker mozzarella Parmaskinka och örtmarinerade oliver. 66:-  
*Vi rekommenderar: Durbanville Hills Pinotage*

### LANDGÅNG

På danskt rågbröd från Törners bageri rökt röding från Storsjön räkor och löjrom. Serveras med citroncrème. 95:-  
*Vi rekommenderar: Staropramen Ijus*  
*Alt Durbanville Hills Sauvignon Blanc*

### TOMAT & MOZZARELLA

(G)

Ugnstorkade tomater mozzarella toppas med pinjenötter och olivolja. Serveras med basilikaaioli. 69:-  
*Vi rekommenderar: Borsao Barrica Granacha*

### SOPPA

En somrig fisksoppa smaksatt med apelsin och ingefära. Serveras med baguette apelsin/timjancrème. 89:-/135:-  
*Vi rekommenderar: Sol ett mexikanskt ljus öl.*

### VITLÖKSBRÖD

(V)

Mozzarellagratinerad baguette. Serveras med vitlöksdip. 59:-  
*Vi rekommenderar: Errazuriz Pinot Noir*

V = VEGETARISKT G = GLUTENFRI L = LAKTOSFRI

*It's your choice.*



GRAND ÖSTERSUND  
BY CHOICE HOTELS

# restaurang Artist

## VARMRÄTTER KÖTT

### SVENSK OXFILÉ

(G)

En rejäl skiva av den finaste filé som vi rosasteker för bästa resultat. Serveras med rosépepparsky pärllok grillad paprika samt vitlöksfräst potatis.

269:-

*Vi rekommenderar: Borsao Granacha  
Alt Serego Alighieri Rosso.*

### RENINNANLÅR

(G)

Från Jämtlands- och Härjedalens fjällvärld lätt rosastekt. Serveras med blåbärssky frästa grönsaker och ädelostgratinerad sparrispotatis.

259:-

*Vi rekommenderar: Pilgrim Ale från Jämtlands Bryggeri  
Al Sud Negroamaro*

### LAMMYTTERFILÉ

(G)

Honung/vitlökskryddad med barbecuesås och lökchutney. Serveras med krispiga grönsaker och klyftpotatis.

229:-

*Vi rekommenderar: Masi Tupungato Passo Doble  
Alt. Bärnsten från Jämtlands Bryggeri*

### OXFILÉSPETT

Sallad på Italienskt vis med ett oxfiléspett. Baguette toppad med tomat/pepparrotspesto samt basilikaaioli.

189:-

*Vi rekommenderar: India Pale Ale från Jämtlands Bryggeri*

### PYTT I PANNA

Med stekt ägg och inlagda rödbetor.

99:-

Serveras med en sallad.  
*Vi rekommenderar: President från Jämtlands Bryggeri*

### KALVFÄRSBURGARE

Hamburgerbröd från Törners bageri tillsammans med knaperstekt bacon och sallad.

179:-

Serveras med vitlökskrème salsa och klyftpotatis.  
*Vi rekommenderar: Hell från Jämtlands Bryggeri.  
Alt Dancing Bull Zinfandel*

V = VEGETARISKT G = GLUTENFRI L = LAKTOSFRI

*It's your choice.*



GRAND ÖSTERSUND  
BY CHOICE HOTELS

# restaurang Artist

## VARMRÄTTER FÅGEL/FISK/VEGETARISKT

### KYCKLING

(G)

Grillad kycklingfilé med barbecuesås ugnstorkad tomat  
vitlöksfräst potatis. Serveras med vitlökscreme.

219:-

*Vi rekommenderar: Dancing Bull Zinfandel  
Alt Staropramen Ljus*

### CEASARSALLAD

Vår klassiker.

Grillat kycklingbröst pinjenötter brödkrutonger hyvlad parmesan.

135:-

*Vi rekommenderar: Feudo Arancio Chardonnay*

### GÖS

(G)

Stekt fisk på saffransdoftande paella med  
grönsaker räkor och musslor. Serveras med gräslöksolja.

239:-

*Vi rekommenderar: Durbanville Hills Pinotage.  
Alt Dancing Bull Sauvignon Blanc*

### SKALDJURPASTA

Krämig pasta med räkor musslor och grönsaker.

129:-

Toppad med hyvlad parmesan.

*Vi rekommenderar: Errazuriz Pinot Noir  
Alt Durbanville Hills Sauvignon Blanc*

### RÖDING

(G)

Från Storsjön. med sparris haricoverts chèvreost basturökt  
sidfläsk och citron/chilivinägrett. Serveras med sparrispotatis.

229:-

*Vi rekommenderar: Feudo Arancio Chardonnay*

### TORTILLA

(V)

Vegetarisk spansk omelett med potatis och grönsaker.

129:-

Serveras med sallad vid sidan om.

*Vi rekommenderar: Dancing Bull Zinfandel*

V = VEGETARISKT G = GLUTENFRI L = LAKTOSFRI

*It's your choice.*



GRAND ÖSTERSUND  
BY CHOICE HOTELS

# restaurang Artist

## DESSERTER

### JORDGUBB/MYNTA

(V)

Två sorters parfait som tillsammans ger en smak av jordgubbsmojito. Serveras med jordgubbsallad.

*Med ett glas Fresita mousserande 124:-*

72:-

### CHOKLAD

(V)

Nybakad chokladvulkan på Valrhonachoklad . Med en apelsin/ananassallad samt vispad grädde.

*Med 4 cl Beames de venise 135:-*

85:-

### FJÄLLETS GULD

(V)

Gammaldags vaniljglass med varma hjortron.

*Med 4 cl Carlshamns Punsch 95:-*

49:-

### HJORTRON

(V)

Nygräddad hjortronkaka med mandelsmak och gammaldags vaniljglass.

(obs! väntetid ca 20 min)

*Med 4 cl Feudo Arancio hekate 135:-*

82:-

### CHEESECAKE

(V)

Frusen cheesecake på cantuccinibotten med björnbär i vanilj- och citronlag.

*Med 4 cl Feudo Arancio Hekate 130:-*

78:-

### SORBET

(V)

En kula sorbet serveras med krisp.

*Med ett glas Fresita mousserande 79:-*

29:-

### HUSETS TRYFFEL

En liten hemgjord chokladbit.

*Med 3 cl Havana Rom och kaffe 90:-*

*Med 3 cl Zacapa Rom och kaffe 119:-*

29:-

## KAFFEDRINKAR

### KAFFE KARLSSON

Cointreau, Bailey's, kaffe och grädde.

### IRISH COFFEE

Jameson Irish Whiskey, kaffe och grädde.

### KAFFE CALYPSO

Capten Morgan Black Label, Kahlua, kaffe och grädde.

4 CL 89:-

6 CL 115:-

V = VEGETARISKT G = GLUTENFRI L = LAKTOSFRI

*It's your choice.*



GRAND ÖSTERSUND  
BY CHOICE HOTELS

# restaurang Artist

## Röda viner

Glas/flaska

### Errazuriz Estate

(Casablanca)

Påvisar en anmärkningsvärd djupröd färg och den publikfriande doften bjuder på unga röda bär och plommon. God, lättdrucken med tydlig pinot känsla och väl balanserade syror.

*Druva: Pinot Noir*

69:-/279:-

### Borsao Barrica

(Campo de Borja)

Fyllig och ungdomlig, där den härliga generösa frukten döljer tanninerna. Inslag av mörka bär och örter. Ett vin som samtidigt är robust och balanserat.

*Druva: Granacha*

74:-/289:-

### Sud

. Medelfylligt vin, balanserad lækker smak av mörka bär, torkad frukt, örter, kryddor och diskreta toner av fat samt en angenäm torr eftersmak av mörk choklad.

*Druvor: Negroamaro*

78:-/295:-

### Masi Tupungato Passo Doble

(Mendoza)

Djupt mörkt röd. Intensiv och sötmogen frukt mot plommon och Malbecs lite fruktighet blandas med övermogna körsbär från Corvina, över frukten ligger en tunn hinna av mjuk vanilj från nya franska fat.

*Druvor: Malbec & Corvina*

78:-/295:-

### Dancing Bull

(Kalifornien)

Medelfyllig, fruktig och elegant, med härliga toner av mörka bär.

Ett mjukt och balanserat vin.

*Druvor: Zinfandel & Petit Syrah*

82:-/299:-

### Durbanville Hills

(Durbanville)

Djupt röd färg, doft av mogna bär och mörk choklad med en aning vanilj i bakgrunden.

Fyllig och rik med harmonisk frukt, bra syrabalans och tydliga tanniner i avslutningen.

*Druvor: Pinotage*

78:-/295:-

### Serego Alighieri Rosso

(Veneto)

Mörkt röd färg med dragning mot blått. Elegant doft med toner av körsbär och björnbär

Smakrikt och sangiovese-stramt med generös frukt och mycket balanserade syror.

*Druva: Corvina Sangiovese & Molinara*

319:-

### Bridlewood

(Central coast)

Fyllig, intensivt bärig med tydlig blåbärskaraktär, balanserad ekvanilj och svartpepparton i eftersmaken.

*Druvor: Syrah, Petit Syrah & Viognier*

319:-

*It's your choice.*



GRAND ÖSTERSUND  
BY CHOICE HOTELS

# restaurang Artist

## Röda viner

flaska

Cono Sur 299:-

(Colchaga) Ekologiskt

Fylligt, smakrikt, ekologiskt vin med koncentrerad, varm frukt, lång eftersmak med inslag av lätt rostat fat, höstkantarell, plommonkompott och blåbär.

*Druvor: Cabernet Sauvignon & Carmenere*

Bonterra 365:-

(Kalifornien) Ekologiskt

Utvecklad doft och smak med rostad fatkaraktär. Inslag av mörka bär, vanilj och choklad

*Druvor: Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot*

Coto de Imaz Reserva 345:-

(Rioja)

Rätt fyllig, fortfarande ungdomligt kraftfull smak med inslag av björnbär, plommon, vanilj och kryddor.

*Druva: Tempranillo*

Peter Lehmann Shiraz 349:-

(Barossa Valley)

Mjuk, bärig smak med inslag av sötlakrits, fullmogna björnbär, eukalyptus och vanilj.

*Druva: Shiraz*

Masi Brolo di Campofiorin 399:-

(Veneto)

Stor, mörk frukt med utpräglad körsbärskaraktär och lätt inslag av nya ekfat. Stram och mäktig med friska italienska syror, lång och intensiv eftersmak med rik Amaronekänsla.

*Druvor: Corvina, Rondinella*

Follies Touriga Nacional 369:-

(Bairrada)

Fylligt och välbalanserat vin med eleganta återkommande inslag av svarta vinbär, choklad och fikon.

*Druva: Touriga Nacional*

Lucente IGT 525:-

(Toscana)

Medelstor, komplex smak av mörka bär, kaffe, fat, mineral. Ett modernt fruktdrivet vin med balanserade ekfatstoner.

*Druvor: Merlot, Brunello, & Cabernet Sauvignon*

Masi Corbec 525:-

(Mendoza)

Mörkt röd med antydning till mogen kant. Stor doft med lädertoner och mörk tät frukt mot körsbär och katrinplommon tillsammans med skönt kryddiga toner av salvia och vanilj. Fyllig och rik smak med choklad och körsbär.

*Druvor: Corvina & Malbec*

Valpantena Amarone  
Della valpolicella 625:-

(Veneto)

Fyllig, rik, koncentrerad smak av mörk frukt, mörka bär som plommon, moreller, körsbär, blåbär och björnbär med inslag av fat och toner av tobak.

*Druvor: Corvina, Rondinella & Cabernet Sauvignon*

*It's your choice.*



GRAND ÖSTERSUND  
BY CHOICE HOTELS

# restaurang Artist

## Vita /roséviner

Glas/flaska

Durbanville Hills 69:-/270:-  
(Durbanville)  
Klart gul med aningen grön ton. Tropiska frukter tillsammans med fikon, guava, och körsbär. Frisk och mycket fräsch med pigga syror och tydliga inslag av fläder.  
*Druva: Sauvignon Blanc*

Feudo Arancio Chardonnay 74:-/289:-  
(Sicilien)  
Medelfylligt till fylligt välbalanserat vin med smak av melon.  
*Druva: Chardonnay*

La Marouette Viognier 69:-/270:-  
(Pays d'Oc) Ekologiskt  
Torr, frisk och fräsch smak med toner av aprikos och citrus, lång och balanserad avslutning.  
*Druva: Viognier*

Dancing Bull 82:-/299:-  
(Kalifornien)  
Medelfyllig, frisk och elegant med fruktig persikokaraktär, toner av citrus och mineral.  
*Druva: Sauvignon Blanc*

Bourgogne Chardonnay 349:-  
(Bourgogne)  
Smakrik, torr och frisk balanserad smak med återkommande inslag av päron och aprikoser. Lång avslutning med smak av fudge.  
*Druva: Chardonnay*

Peter Lehmann 349:-  
(Eden Valley)  
Torr och frisk smak med krispig syra och toner av citrus och mineral. Avslutningen är lång med typisk elegans som följer viner från Eden Valley.  
*Druva: Riesling*

Chablis Premier Cru Vaulignot 450:-  
(Chablis)  
Frisk, fräsch, mineralig smak med lätt rostade inslag. Smaker av citrus, grape, lime, äpple, smultron, vit persika och aprikos.  
*Druva: Chardonnay*

Clairet de Chateau de Lisennes 66:-/260:-  
(Bordeaux)  
Torr, Ungdomlig bärig doft med inslag av örter svarta vinbär och apelsinskal  
*Druva: Merlot, Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc*

## Champagne/Mousserande

Flaska

*It's your choice.*



GRAND ÖSTERSUND  
BY CHOICE HOTELS

# restaurang Artist

Ronar (Penedes, Cava)	750ML 200ML	280:- 52:-
Medelfyllig, torr, angenämt fruktig smak med inslag av mandel, brödighet och grapefrukt. <i>Druvor: Macabeo, Xarel, Parelada</i>		
Fresita (Central Valley)		59:-/340:-
Ett mousserande vin med infusion av små handplockade färska jordgubbar från foten av Anderna. God doft av sommarsöta jordgubbar, fin fruktig smak med bra skjuts i avslutningen och fräsch syra <i>Druvor: Muscat, sauvignon Blanc, Alicante Bouschet &amp; Strawberry pulp</i>		
Philiponnat Royale Reserva (Champagne)	750ML 375ML	620:- 350:-
Generös och fyllig champagne med doft av krusbär <i>Druvor: Pinot Noir, Chardonnay &amp; Pinot Meunier</i>		
Jeanmaire Brut (Champagne)	750ML	526:-
Medelfyllig, mycket frisk smak med liten ton och inslag av mogna äpplen och citrus. <i>Druvor: Pinot Noir, Chardonnay &amp; Pinot Meunier</i>		
Moët & Chandon (Champagne)	750ML 375ML	762:- 433:-
Ren, mycket fruktig, stram smak med liten smörighet och inslag av hasselnötter och blodapelsin. <i>Druvor: Pinot Noir, Chardonnay &amp; Pinot Meunier</i>		
Dom Perignon (Champagne)		1.669:-
Talar för sig själv.		
Alkoholritt vin		39:-/156:-

VIN, ÖL OCH CIDER

*It's your choice.*



GRAND ÖSTERSUND  
BY CHOICE HOTELS

# restaurang Artist

## FATÖL

Carlsberg Export	50cl	56:-
Staropramen Granat	50cl	62:-
Guinness	50cl	62:-

## FLASKÖL LJUS

Eriksberg	50cl	59:-
Jämtlands President	50cl	64:-
Leffe Blond	33cl	52:-
Tuborg Guld	33cl	52:-
Carlsberg Hof	33cl	46:-
Staropramen	33cl	52:-
Sol	33cl	52:-
Heineken	33cl	52:-
Brooklyn lager	35cl	52:-
Jacobsen Saaz Blonde	75cl	99:-

## FLASKÖL HALVMÖRK & MÖRK

Jämtlands Bärnsten	50cl	64:-
Jämtlands Hell lager	50cl	64:-
Jämtlands Pilgrim Ale	50cl	64:-
Jämtlands Postiljon Ale	50cl	64:-
Jämtlands Heaven Lager	50cl	64:-
Jämtlands India Pale Ale	50cl	64:-
Leffe Brune	33cl	52:-
Staropramen Dark	33cl	52:-
Newcastle Brown Ale	33cl	52:-
Kilkenny	33cl	52:-
Jacobsen Brown Ale	33cl	52:-

## ALKOHOLFRI ÖL

Carlsberg	33cl	39:-
-----------	------	------

## EKOLOGISKT ÖL

Falcon Premium Lager	33cl	52:-
----------------------	------	------

## CIDER

Somersby Päroncider	33cl	52:-
Somersby Äppelcider	33cl	52:-

*It's your choice.*



GRAND ÖSTERSUND  
BY CHOICE HOTELS