



BRASSERIE DANS LE MAGNIFIQUE HÔTEL DE VILLE

BRASSERIE
Bar & Grill
REX etabl. 1996

BRASSERIET I DET VACKRA RÅDHUSET



PLATEAU DE MER

Blandade ostron serveras med schalottenlöksvinäger, Bloody-Maryketchup och pepparrot. Sorterna varierar och vi presenterar kvällens ostron.

3 ST OSTRON	135 KR
6 ST OSTRON	250 KR
9 ST OSTRON	385 KR
12 ST OSTRON	480 KR

FÖRRÄTTER

RÅBIFF 1/2 145 KR/ST

alternativt

RÅBIFF 1/1 med pommes 205 KR/ST

Oxfilet från Norrländska gårdar med friterad kapris, rödlök, dijonsenap, rödbetspuré, pepparrot och äggula.

GRATINERAD PILGRIMSMUSSLA 125 KR/ST

Med gurkrelisch, saffran, citron och krutonger.

SKAGENTOAST 155 KR/ST

Med pepparrot, citron och löjrom.

RÖKT HJORTINNANLÅR 145 KR/ST

Med fetaost, torkade druvor, tuile och körvel.

SVEDJAN LÖPELD 135 KR/ST

Med ingefärsinkokta plommon, mandel, spenat och kantareller.

FRITERAD JORDÄRTSKOCKA 135 KR/ST

Med jordärtskocksskum, sotat päron och mandel.

3 SORTERS CHARK 129 KR/ST

Varieras dagligen.

3 SORTERS OST 129 KR/ST

Varieras dagligen.

Lunch Mån–Fre 11–14,

Dinner Mån–Tor 17–22:30, Fre–Lör 17–23

CHEF DE CUISINE: SARA ERIKSSON

FRENCH FEAST

Det bästa av Rex i en fransk middag i familjestil. Bordet fylls med massor av godsaker och kommer in på fyra fat-serveringar som ni delar runt bordet. Ett sällskap på 3-6 personer är lagom på en feast och priset är ett bargain.

Sharing is caring.

580 KR/PERSON

DRYCKESPAKET: 3 SERVERINGAR 375 KR/P.

PLAT DU JOUR

Vi presenterar kvällens Plat du jour. Se även vår griffeltavla.

TRERÄTTERS MENY

FRÅN HAV, SKOG, SJÖAR OCH FJÄLL

FÖRRÄTT

RÖKT HJORTINNANLÅR

Med fetaost, torkade druvor, tuile och körvel.

VARMRÄTT

HALSTRAD RÖDING

Med sotad morot, crème på kryddost, smörad sherrybuljong, kräft och potatisbakelse.

DESSERT

VANILJGLASS

Med varma hjortron och sötmandel.

3-RÄTTER 549 KR

DRYCKESPAKET 2-RÄTTER, 260 KR

DRYCKESPAKET 3-RÄTTER, 320 KR

ÖLPKAKET 3-RÄTTER, 220 KR

VARMRÄTTER

HALSTRAD RÖDING 295 KR/ST

Med sotad morot, crème på kryddost, smörad sherrybuljong, kräft- och potatisbakelse.

STEKT HUMMER 385 KR/ST

Med Piennolotomater, potatiscrème, manchego, chorizosky och körvel.

PORCHETTA 265 KR/ST

Örtfylld fläksida med citron- och tomaty, sotad gemsallad och majonnäs med rostad tomat.

KALV FRÅN 325 KR/ST

LOKALA GÅRDAR

Med bakade betor, crème på Karl-Johan svamp, svampkrutonger och marsalasky.

OXFILÉ FRÅN 365 KR/ST

SVENSKA GÅRDAR

Med bakad tomat, sotad aubergine, rostad vitlöksmajonnäs och tartiflette.

STEKT BROCCOLI 245 KR/ST

Med blomkålspuré, mangold och Beurre Blanc.

”BROTTMÅLET”
ENTRECÔTE 295 KR

Denna köttbit från svenska gårdar med stor fettinsprängning och mycket smak serveras med bearnaise, ratatouille och körvelsaltade pommes frites.

DESSERT

VANILJGLASS 139 KR/ST

Med varma hjortron och sötmandel.

ÅKERBÄRSSORBET 105 KR/ST

Med cheesecakecrème, petit choux och maräng.

CHOKLADFONDANT 95 KR/ST

Med blåbärsglass, lemoncurd och karamelliserad citron.

CRÈME BRÛLÉE 85 KR/ST

PRALINER FRÅN PRALINERIET 30 KR/ST

HAR DU NÅGON ALLERGI?

Berätta det för oss så hjälper vi dig.

Rex Rådhuset, Umeå / 090-70 60 50 / www.rexumea.com

facebook.com/rexumea • instagram.com/rexumea



BRASSERIE DANS LE MAGNIFIQUE HÔTEL DE VILLE

BRASSERIE
Bar & Grill
REX *etabl. 1996*

BRASSERIET I DET VACKRA RÅDHUSET



COCKTAILS

SWEDISH 57,1 135 KR/ST
Socker, Citron, Beefeater, Mancino, Åkerbär och Champagne.

CHAMPS-ÉLYSÉES 135 KR/ST
Chartreuse, Cognac, Citronjuice & Sockerlag.

COURT HOUSE JAZZ COCKTAIL 135 KR/ST
Citronjuice, Hjordron, Cognac, Psychauds Bitter & Champagne

BARMÄSTARE: AXEL ISHOLT & EMIL SVANTESSON

BUBBEL

DIEBOLT VALLOIS 135 KR/GLAS
Champagne

CAVA 95 KR/GLAS

DRIVE SAFE

VIN

Rött, flaska **225 kr**, glas **59 kr**Vitt, flaska **225 kr**, glas **59 kr**Mousserande, flaska **350 kr**, glas **69 kr**

ÖL

Mikkeller, Drinkin in the sun, 0,3%, **69 kr**Mikkeller Ambler, 0,3%, **69 kr**Carlsberg alkoholfri öl, 33 cl, **47 kr**Eriksberg, Hovmästarlager 0,5%, 33 cl, **47 kr**Nils Oskar bordsöl, 2,7 %, 33 cl, **38 kr**Lättöl, 33 cl, **38 kr**Apple cart cider, 33 cl, **45 kr**

DRIVE SAFE COCKTAIL

Alkoholfri Cocktail **49 kr** Lemonad **35 kr**

ÄPPELMUST

Kullamust, 25cl, **49 kr**

LÄSK

Pop Art Loopy lime & ginger **39 kr**Pop Art Arctic Blueberry **39 kr**Pop Art Lingoncream **39 kr**Coca Cola/Fanta/Sprite **35 kr**Red Bull **45 kr**

H2O

Bubbelvatten, stor **49 kr**, liten **29 kr**

VIN

RÖDA VINER

- 2016 **Langhe Rosso, Barbera, Merlot, Dolcetto** 105 kr
Piemonte, Borgogno
- 2014 **Côtes du Rhône, Grenache, Syrah** 105 kr
Mouvedre, Carignan
Vidal-Fleury, Côtes du Rhône
- 2016 **Mazzei, Chianti Classico** 135 kr
Sangiovese, Malvasia Nera
- 2014 **Clos de Los Siete, Malbec, Merlot, Carbanet Sauvignon** 135 kr
Mendoza, Clos de Los Siete
- 2015 **Cuveé Margot, Pinot Noir** 150 kr
Olivier Leflaive, Bourgogne
- 2015 **Miura, 15 olika druvor** 150 kr
Quinta de Tourais, Douro
- 2015 **Ojai, Vineyards, Syrah** 170 kr
Santa Barbara, Kalifornien
- 2013 **Casanova di Neri, Sangiovese Grosso** 220 kr
Brunello di Montalcino

VITA VINER

- 2017 **Gobelsburg, Riesling** 105 kr
Kamptal, Österrrike
- 2016 **Jordan Unoaked, Chardonnay** 105 kr
Stellenbosch, Jordan Wines
- 2015 **A Cappella, Colombard, Viognier** 135 kr
Rhône, Michel Cassier
- 2015 **Ott Am Berg, Grüner Veltliner** 135 kr
Niederösterreich, Bernard Ott
- 2016 **Over the Shulder, Chardonnay** 150 kr
Oakridge, Yarra Valley, Australien
- 2016 **Les Pierris, Sauvignon Blanc** 150 kr
Sancerre, Domaine Champault
- 2016 **Guigal, Condrieu** 185 kr
Viognier, Rhône
- 2014 **Journeyman, Chardonnay** 230 kr
Russian River Valley, Journeyman Winery

REX WORLD OF BEER

Se även i vår an öl-bibel från Rådhuskällaren.

LOKALT

BEER STUDIO, TEG.

Loop, Session Lager, 4,7%, **83 kr**Replay, Lager, 4,5%, **85 kr**Equalizer, IPA, 6,5%, **89 kr**

BRYGGVERKET, STÖCKSJÖ.

Dubbelpipa DIPA, 9,5%, **93 kr**Lillpangarn Session IPA, 3,5%, **66 kr**Janne Shuffle, Lager, 5,1%, **83 kr**41337, Pale Ale, 5,1%, **81 kr**

WESTERBOTTENS BRYGGERI, SÄVAR.

Malgomaj Pilsner, 5,0%, **83 kr**Röbäck Red Ale, 5,6%, **83 kr**Vithatten, Veteöl, 5,0%, **89 kr**

INTERNATIONELLT

STONE BREWING. USA, CALIFORNIA

Go To, Session IPA, 4,8%, **77 kr**India Pale Ale, 6,9%, **82 kr**Ruinaton, DIPA 8,5%, **91 kr**

NEW BELGIUM. USA, COLORADO

La Folie, Sour Brown, 7,0%, **262 kr**French Oak Saison, 7,5%, **193 kr**

BELGIEN, ROCHEFORT

Trappistes 6 Belgisk Strong Ale, 7,5%, **97 kr**Trappistes 8 Belgisk Strong Ale, 9,2%, **107 kr**Trappistes 10 Kvadrupel, 11,3%, **127 kr**

NYA CARNEIGEBRYGGERIET, STOCKHOLM

Luma, Lager, 5,0%, **77 kr**100W, IPA, 6,8%, **82 kr**Amber Ale, 4,8%, **80 kr**

CIDER

Somersby Päröncider, 4,5%, **65 kr**Angry Orchard, 5,0%, **78 kr**

FATÖL

Falcon, 40 cl, 5,2%, **67 kr**Staropramen, 40 cl, 5,1%, **77 kr**Brooklyn IPA, 40 cl, 6,9%, **81 kr**Brooklyn Lager, 40 cl, 5,2%, **77 kr**Kronenbourg Lager, 40 cl, 5,0%, **77 kr**

Gästkrän (fråga personalen)