



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

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

GRATINERAD PILGRIMSMUSSLA 125 KR/ST

Med gurkrelish, 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.

BAKAD RÖDBETA 125 KR/ST

Med picklad rödbetscrème, hasselnötter, krispig svartkål och tranbär.

FRITERAD JORDÄRTSKOCKA 135 KR/ST

Med jordärtskocksskum, sotad 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

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

JANUARI ERBJUDANDE

FÖRRÄTT

BAKAD RÖDBETA

Med picklad rödbetscrème, hasselnötter, krispig svartkål och tranbär.

VARMRÄTT

LAMMENTRECÔTE

Med bränd kål, bovete, syrad grädde och picklad rotselleri.

DESSERT

HAVTORNSSORBET

Med italiensk maräng, apelsinkompott, mandel och pulver på vit choklad.

MÅN-TORS 395 KR

FRE-LÖR 435 KR

DRYCKESPAKET 2-RÄTTER, 210 KR

DRYCKESPAKET 3-RÄTTER, 260 KR

ÖLPKAKET 3-RÄTTER, 220 KR

HAR DU NÅGON ALLERGI?

Berätta det för oss så hjälper vi dig.

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.

LAMMENTRECÔTE 275 KR/ST

Med bränd kål, bovete, syrad grädde och picklad rotselleri.

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.

HAVTORNSSORBET 95 KR/ST

Med italiensk maräng, apelsinkompott, mandel och pulver på vit choklad.

CRÈME BRÛLÉE 85 KR/ST

PRALINER FRÅN PRALINERIET 30 KR/ST

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 |
| Beefeater, Mancino, Åkerbär, Socker, Citron och Champagne. | |
| CLOUDBERRY CRUSTA | 135 KR/ST |
| Martell VS, Hjärttrön, Cointreau, Socker, Citron och Sockerkant. | |
| MOTOCICLETA | 135 KR/ST |
| Noilly Prat, Åkerbär, Campari och Soda. | |
| SHERRY COBBLER | 135 KR/ST |
| Lustau La Ina Fino, Oloroso, Pedro Ximénez, Muscovado och Citron. | |
| A PUNSCH AND A HALF | 150 KR/ST |
| Svensk Punsch, Linie Aquavit Double Cask och Punt E Mes. | |

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 | | |
| 2016 | Miura, 15 olika druvor | 150 kr |
| Quinta de Tourais, Douro | | |
| 2015 | Ojai, Vineyards, Syrah | 170 kr |
| Santa Barbara, Kalifornien | | |
| 2012 | Luigi Voghera, Nebbiolo | 190 kr |
| Barbaresco, Piemonte | | |

VITA VINER

| | | |
|---|--|---------------|
| 2017 | Gobelsburg, Riesling | 105 kr |
| Kamptal, Österrike | | |
| 2017 | Muscadet, Melon de Bourgogne | 105 kr |
| Loire, Gadais Père & Fils | | |
| 2017 | A Cappella, Colombard, Viognier | 135 kr |
| Rhône, Michel Cassier | | |
| 2016 | Jordan Barrel Fermented | 135 kr |
| Chardonnay, Stellenbosch | | |
| 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 ölbibelen 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**
Ruinination, 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)



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

