

Nine är Clarion Hotel Sense egna restaurang och skybar. Ett lyckans land högst upp på toppen av Luleå. Här kan du äta fantastisk mat med ingredienser från det lokala, och influencer från det globala. Dricka exotiska drinkar och skåla i bubbel. Snofsa med en mustig Shiraz eller skratta med en elegant Bourgogne. Allt med fantastisk utsikt över hela Luleå med tillhörande skärgård. Nine är dit du kommer när du trycker nio i vår hiss.

Välkommen!

N I N E

N I N E

www.restaurangnine.se

The Food

Pre Dinner Drinks

Cocktails 5 cl

Nine Dreams Pink Gin, Elderflower, Limoncino, Strawberry Puree, Sparkling Wine	150 kr
Sense Old Fashioned Makers Mark, Frangelico, Ramazzoti, Almond Syrup, Lime	150 kr
Razz Mojito Twist Bacardi, Raspberry Puré, Lime, Mint syrup, Mint Foam (Gelatine)	150 kr

Bubbles

Price glass, bottle

Cava Enguera in a bubble Macabeo, Chardonnay, Cava, Spain	105/595 kr
Prosecco Treviso DOC (Bio) Glera, Veneto, ITALY	115/655 kr
Mercier Brut, Champagne Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay, Champagne, FRANCE	159/990 kr

Snacks

Nduja, surdegsbröd, parmesan och krassesallad	75 kr
Gula betor med getostcrème och salta kanderade valnötter	75 kr

Starters

Chark, kvällens utvalda charkuterier med ost och chutney	175 kr
Löjrom med Västerbottensost-brioche, rödlök, citron och smetana	295 kr
Havskräftsoppa med rödingmousseline, forellrom och grön krondillsolja	165 kr
Råbiff med gräslöksemulsion, dijonsenap, potatiscrisp, friterad kapris, citronpicklad silverlök	185 kr
Svamprisotto med pumpakärnspesto, friterad ostronskivling, örter och parmesan	165 kr

Main Courses

Romansallad med grillad kyckling, Nine-dressing, picklad lök och granatäpple	165 kr
Röding med morotskräm och brynt smör, friterade potatiskuber, fänkål- och morots crudité, bakad morot och smörad apelsinsås	305 kr
Sense Burger med cheddarost, briochebröd, dressing, relish, picklad lök och parmesan fries	195 kr
Lamm med silverlökscrème, potatis- och getostquesadillas, päronsky, inkokta päron och rostad silverlök	305 kr
Reninnanlår med lingonsky, svampduxelle, palsternacka, potatis- och palsternacksrulle	315 kr
Entrécôte med chimichurri, paprika, rödvinssky, husets bearnaise, parmesan- och persilje fries	305 kr
Smörbönscream, gratinerad polenta, zucchini crudité, vitlöksfrästa smörbönor, zucchini och tomat	195 kr

Desserts

Vaniljbrûlée med kvällens smak på sorbet	115 kr
Knäckig mandelkaka med vaniljglass, hjortroncrème och rårörda hjortron	115 kr
Chokladganache på brownie med hallonglass och mjölkchokladcrème	115 kr
En bit choklad	35 kr
Glass eller sorbet, fråga efter kvällens smaker	35 kr

Soft Drinks

Alkoholfri öl och cider. Carlsberg, Eriksberg, Erdinger, Brooklyn och Somersby Apple Cider. Läsk och Ramlösa. (Pepsi, Pepsi Max, 7UP Free och Zingo.)	65 kr 29 kr
---	----------------

Wine, Beer & Cider

White Wine

Price glass, bottle

Arva Naturalis, Verdejo, Castilla La Mancha, SPAIN	99/475 kr
Sauvignon IGP, Sauvignon Blanc, Loire, FRANCE	110/525 kr
Pra Vinera, Chardonnay, California, USA	120/560 kr
Kurt Angerer, Grüner Veltliner, Kamptal, AUSTRIA...	145/680 kr

Red Wine

Price glass, bottle

Arva Naturalis Tempranillo, Castilla La Mancha, SPAIN	99/475 kr
Powers Winery Cabernet Sauvignon, Washington, USA	110/525 kr
Long Barn, Pinot Noir, California, USA	120/560 kr
Cederberg Cellars Merlot, Shiraz, Western Cape, SOUTH AFRICA	135/635 kr

Beer & Cider

Carlsberg Export Draft	75 kr
Kronenbourg 1664 Blanc Draft	85 kr
Brooklyn Defender IPA Draft	95 kr
Eriksberg Karaktär Draft	80 kr
TILL	80 kr
NINE Lager 33cl	95 kr
Carlsberg Hof Organic 33 cl	70 kr
Brooklyn Lager	85 kr
Brooklyn Bell Air	85 kr
Brooklyn East IPA	95 kr
Celia Gluten Free	85 kr
Erdinger Heffe	99 kr
Guinness Surger	95 kr
Grimberger	90 kr
Somersby Pear	75 kr
Somersby Sparkling Rosé	75 kr