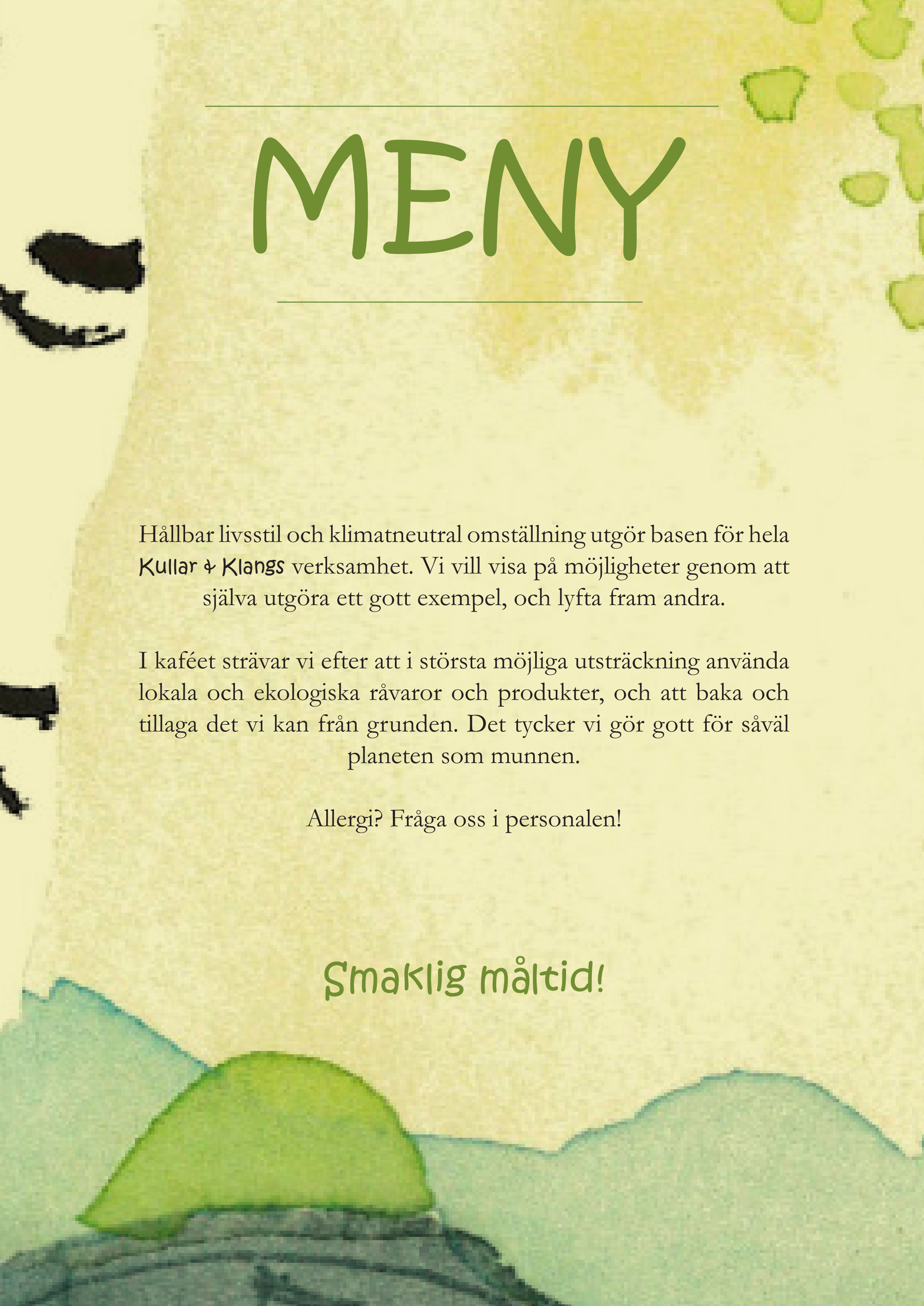




MENY

Hållbar livsstil och klimatneutral omställning utgör basen för hela **Kullar & Klangs** verksamhet. Vi vill visa på möjligheter genom att själva utgöra ett gott exempel, och lyfta fram andra.

I kaféet strävar vi efter att i största möjliga utsträckning använda lokala och ekologiska råvaror och produkter, och att baka och tillaga det vi kan från grunden. Det tycker vi gör gott för såväl planeten som munnen.

Allergi? Fråga oss i personalen!

Smaklig måltid!

DRICKAT

KAFFE - 30 kr.

TE – 30 kr.

Svart, rött, grönt

KOLSYRAD DRYCK – 25 kr.

*Ramlösa – naturell & citron,
Champis, Loka Crush*

KALL ÖL – 35 kr.

*Olika sorters lättöl och alkoholfri öl.
se utbud på räcket vid kassan*

KALL INGEFÄRSDRICKA 40 kr

FRIHETEN

från

Westerbottens bryggeri

KOMBUCHA 30 kr

*från gården
serveras i glas 10 cl*

GÅRDENS EGEN ÄPPELMUST 30 kr

serveras i glas 20 cl

SAFT 12 kr

*Koncentrerad saft i liten flaska
som du späder själv, efter behag*

YOGA FRUKOST

**OBS! YOGAFRUKOST SERVERAS PÅ
FREDAGSMORGNON EFTER YOGAN
BOKAS PÅ HEMSIDAN DAGEN INNAN**

YOGAFRUKOST

ENKEL

TE, svart, rött, grönt

eller Kaffe

Gårdens egen äppelmust

Nybakat bröd, smör

Gårdens egen marmelad

60 kr

YOGAFRUKOST

AVANCERAD

TE svart, rött, grönt

eller Kaffe

Gårdens egen äppelmust

smoothie

Nybakat bröd, smör

Gårdens egen marmelad

ost

gårdens egna kokta ägg

90 kr

SMAKLIG FRUKOST

ÄTAT

LAMMBURGARN

med kött från Heljegård, hembakat bröd, husets coleslaw, picklade rödlök och tzatsiki, sallad. Gluten- och mjölkfri om så önskas. 112 kr.

FALAFELBURGARN

med falafelburgare från Bjurholm, hembakat bröd, husets coleslaw, picklade rödlök och tzatsiki, sallad. Glutenfri och vegan om så önskas. 112 kr.

HALLOUMIBURGARN

med hembakat bröd, husets coleslaw, picklade rödlök och tzatsiki, sallad. Glutenfri om så önskas. 112kr.

NATURBETESBURGARN

med nötkött från lokala gårdar, hembakat bröd, husets coleslaw, picklade rödlök och tzatsiki, sallad. Gluten- och mjölkfri om så önskas. 112 kr.

GRÄRTSBURGARN

med gräart rödbeta lök från lokala gårdar, hembakat bröd, husets coleslaw, picklade rödlök och tzatsiki, sallad. Gluten- och mjölkfri om så önskas
112 kr

TJUVJÄGARKLÄMMAN

med mjukkaka från Stenstorpet, rökt rensstek från Arvidsjaur, husets kryddsmör, sallad, apelsin. 88 kr.

KLANKKLÄMMAN

med mjukkaka från Stenstorpet, Västerbottensost, husets kryddsmör, sallad, persilja. 88 kr.

TÄLJTURES TUNNBRÖDSRULLE

med mjukkaka från Stenstorpet, rökt lamm från Jonssons i Hemmesmark, husets kryddsmör, sallad, lime. 88 kr.

HUMMUSKLÄMMAN

mjukkekaka från Stenstorpet, husets hummus, rostade mandlar, krispig sallad. 88 kr.

SURDEGSMACKAN

med surdegsbröd från Hagabröd, husets hummus och coleslaw, krispig gurka.
64 kr.

SÖTVÅFFLAN

med jordgubbs- eller hallonsylt och grädde. Vanlig eller vegan. 45 kr.

ROMVÅFFLA

Stenbitsrom serveras med gräddfil
52 kr.

LYXVÅFFLAN

med hjortronsylt och grädde 52 kr

SURVÅFFLAN

med syrad, spetskål från gården, rödbeta/morot och crème fraîche. Vanlig eller vegan. 45 kr.

FIKAT

MOROTSKLANG

Morotskaka korad till Nordens bästa, med rötter från Morotsakademin i Brån.

Innehåller valnöt.

54 kr.

INGELAS TÅRTA GF

Utsökt mandeltårta, fri från gluten. Serveras med grädde och färska, lätt kokade hallon från buskarna runt gården.

54 kr.

RABARBERGÖMMA

Saftig, söt och syrlig kaka med rabarber från gården. Serveras med grädde.

42 kr.

KLADDKLANG

Mustig kladdkaka, serveras med grädde.

54 kr.

HAVREKLANG GF V

Havre med inkrom av jennys choklad serveras med grädde el vaniljsås 42 kr

KÄRLEKSKLANG

Fluffig chokladruta med mjuk glasyr och kokosflingor. 42 kr.

KOKOSKAKA GF

Saftig söt läckerhet fri från gluten och mjölk. 42 kr.

VEGANKAKA V

Olika sorter olika dagar. Fråga i kassan. 42 kr.

BULLE V

Nybakt kanelbulle. Vanlig eller vegan. 30 kr.

HALLONGROTTA V

Mördeg och hallonsylt. Vad mer behövs? 35 kr.

CHOKLADBOLL GF

Kokos el pärlsocker. 35 kr.

RAWFOOBOLL GF V

fikon, dadlar, aprikos, valnöt, ingefära, lime, kanel. 35 kr.

GLASS

Daimstrut (28 kr), Magnum Classic och Mandel (28 kr), Piggelin (15 kr).