

# À la Carte Meny

## Förrätt/Starter

Löjrom

med klassiska tillbehör

*White fish roe & classic accessories*

180:-

Stoutmarinerad carpaccio

Sötpotatispuré, parmesan & enbärsvinägrette

*Stout marinated carpaccio, sweet potato puré, parmesan & juniper vinaigrette*

175:-

Blomkålssoppa

Rökt sidfläsk & Grissini

*Cauliflower soup, pork loin & Grissini*

155:-

Charktallrik

3 sorters charkuterier, bröd & oliver

*3 kind of charcuterie, bread & olives*

165:-

## Fisk/Fish

### Moules Frites

Blåmusslor, rökt sidfläsk, pommes frites & majonnäs

*Moules Frites of blue mussels, smoked pork belly, French fries & mayonnaise*

220:-

### Smörstekt gösfilé

Basilikasås, svamp, betor & potatispuré

*Basil sauce, mushrooms, beets & potato puree*

265:-

## Vegetarisk/Vegetarian

Dagens vegetariska rätt

*The vegetarian dish of today*

245:-

## Kött/Meat

### Lammytterfilé

Blomkålspuré, potatisstavar, tomatiserade bönor

*Cauliflower puree, potato rods, tomato beans*

275:-

### Anklevermoussefylld vaktel

Vildsvinskorv, sötpotatispuré, sallad, apelsinsås, potatisstavar

*Quail stuffed with duck liver, sausage, lettuce, orange sauce & potato rods*

285:-

### Biff Wellington

Madeirasås, potatispuré smaksatt med tryffel

*Beef Wellington, Madeira sauce, potato puree flavoured with truffle*

*(innehåller nötter/ contains nuts)*

365:-

Fråga gärna personalen om allergener - Eftersom vi tillagar à la minute ber vi om Ditt överseende vid eventuella dröjsmål

*Please ask the staff for information on food allergens – Since we are cooking à la minute we ask for Your indulgence in case of delay*

## Klassiska rätter/Classical dishes

### Havets Wallenbergare

Potatispuré, skirat smör, lingon & ärtor

*Wallenbergare of the sea, potato puree, clarified butter, lingon berries, peas*

195:-

### Biff Rydberg

Stekt potatis, ölbräserad lök, äggula, senapsgrädde

*Beef Rydberg, fried potato, beer braised onion, egg yolk, mustard cream*

265:-

### Viltköttbullar

Pressgurka, rårörda lingon, sky, potatispuré

*Game noisettes, pressed cucumber, lingon berries, gravy, potato puree*

175:-

### Grillad entrecôte

Tomat & löksallad, bearnaisesås, sky, potatisstavar

*Grilled entrecôte, tomato & onion salad, bearnaise sauce, gravy, potato rods*

235:-

Fråga gärna personalen om allergener - Eftersom vi tillagar à la minute ber vi om Ditt överseende vid eventuella dröjsmål

*Please ask the staff for information on food allergens – Since we are cooking á la minute we ask för Your indulgence in case of delay*

## Hamburgare/Hamburger

### Mexhamburgare

Guacamole, jalapeno, cheddarost & pommes frites

*Mex burger, Guacamole, jalapeno, cheddar cheese & French fries*

185:-

### Hamburgare med tryffelmajonnäs

Syltad lök, cheddarost & pommes frites

*Hamburger with truffle mayonnaise, pickled onion, cheddar cheese & French fries*

185:-

### Baconhamburgare

Hamburgerdressing, cheddarost & pommes frites

*Bacon burger, hamburgerdressing & cheddar cheese & French fries*

185:-

### Vegohamburgare

Hamburgerdressing, cheddarost & Hickorysås, sallad, rödlök & pommes frites

*Veg. hamburger, burger dressing & cheddar cheese, Hickory sauce, red onion & French fries*

185:-

## Ost/Cheese

Dagens ost  
med fikonmarmelad

*Cheese of the day with fig marmalade*

60:-

## Dessert

Sorbetto

Citronsorbet med Limoncello & mousserande vin

*Lemon sorbet with Limoncello & sparkling wine*

65:-

Creme brûlée

85:-

Vår egen Chokladtryffel

smaksatt med Cointreau

*Our own chocolate truffle flavoured with Cointreau*

45:-

Irish coffee

*5 cl*

149:-

# Gruppmeny I

(sällskap över åtta personer)

## ***3 - rätter***

### Löjrom

med klassiska tillbehör

*White fish roe & classic accessories*

### Biff Rydberg

Stekt potatis, ölbräserverad lök, äggula, senapsgrädde

*Beef Rydberg, fried potato, beer braised onion, egg yolk, mustard cream*

### Creme brûlée

530:-

# Gruppmeny II

(sällskap över åtta personer)

## 3 - rätter

### Stoutmarinerad carpaccio

Sötpotatispuré, parmesan & enbärsvinägrette

*Stout marinated carpaccio, sweet potato puré, juniper vinaigrette*

### Smörstekt gösfilé

Basilikasås, svamp, betor & potatispuré

*Basil sauce, mushrooms, beets & potato puree*

### Sorbetto

Citronsorbet med Limoncello & mousserande vin

*Lemon sorbet with Limoncello & sparkling wine*

505:-



# Gruppmeny III

(sällskap över åtta personer)

## *4 - rätter*

### Blomkålssoppa

Rökt sidfläsk & Grissini

*Cauliflower soup, pork loin & Grissini*

### Biff Wellington

Madeirasås, potatispuré smaksatt med tryffel

*Beef Wellington, Madeira sauce, potato puree flavoured with truffle  
(innehåller nötter/ contains nuts)*

### Dagens ost

med fikonmarmelad

*Cheese of the day with fig marmalade*

### Vår egen Chokladtryffel

smaksatt med Cointreau

*Our own chocolate truffle flavoured with Cointreau*

625:-