

FÖRDRINKAR

All cocktails can be made non-alcoholic.

STOCKHOLM SOUR	190 / 85
Grey Goose vodka, fläder, aperitivo, citron, socker & äggvita <i>Grey Goose vodka, Elderflower, Aperitivo, Lemon, Sugar & Eggwhite</i>	
ANTIDOTE	190 / 85
Bombay gin, kaffir lime, mango & kokosskum <i>Bombay Gin, Kaffir Lime, Mango & Coconut foam</i>	
PUPPET MASTER	190 / 85
Makers Mark Bourbon, shiso, svartvinbär, blåbär & mynta <i>Makers Mark Bourbon, Shiso, Black Currant, Blueberry & Mint</i>	

SNACKS

BAGEL	95
Toppad med pumpakärnor, solrosfrön och tomatkräm <i>Freshly baked bagels topped with pumpkin seeds, sunflower seeds, and tomato cream</i>	
LÖJROMSCHIPS	195
Chips med kalixlöjrom, smetana, picklad rödlök, dill & gräslök <i>Chips with bleak roe, sour cream, pickled red onion, dill, and chives</i>	
PIMENTOS DE PADRON	95
Havssalt & citron <i>Padrón peppers with sea salt and lemon</i>	
KROKETTER	155
Svamp och tryffelfyllda kroketter, picklesgelé och riven parmesan <i>Croquettes filled with mushrooms and truffle served with pickled jelly and grated parmesan</i>	
GRATINERADE OSTRON	75 • 3 ST / 165
Dragon, espalettepeppar och parmesan <i>Gratinated oysters with tarragon, espelette pepper, and parmesan</i>	
MARCONAMANDLAR	85
OLIVER	75

CAVIAR

BAERII CLASSIC 28 G ANNA DUTCH

Smörstekt toast, hackad silverlök & smetana
Served with butter fried toast, onion & smetana

795

FÖRRÄTTER

BURRATA	175
Balsamico, tomat,färsk basilika, pistagenötter,smörstekt levainbröd <i>Burrata with fresh tomato, tomato cream, olives & basil</i>	
ESCARGOT	215
Gratinerade sniglar i vitlökssmör med schalottenlök och persilja, toppad med pankokrisp <i>Gratinated snails in garlic butter with shallots and parsley, topped with panko crisp</i>	
GAMBAS "PIL PIL"	225
Chili, vitlök & grillad levain <i>Chili, garlic & grilled sourdough</i>	
TOAST SKAGEN	225 / 335
Smörstekt toast, kalixlöjrom, rödlök & citron <i>Butter-fried toast, Kalix roe, red onion & lemon</i>	
KALIXLÖJROM	375
Smörstekt toast, hackad silverlök, citron & smetana <i>Butter-fried toast, chopped silver onion, lemon & sour cream</i>	
PELLE JANSSON	295
Oxfilé, dijonnaise, lök, äggula, kalixlöjrom, gräslök, toast & pepparrot <i>Fillet steak, Dijon mayonnaise, onion, egg yolk, Kalix roe, chives, toast & horseradish</i>	
CHARK	225
Serrano, Coppa, tryffelsalami, oliver och banderillas <i>Serrano, Coppa, truffle salami, olives and banderillas</i>	
RÅBIFF	225 / 335
Tartar på oxkött med timjanpicklade lingon, västerbottenmajonäs, kavringkrisp, ostflarn (Hela serveras med pommes frites) <i>Beef tartare with thyme-pickled lingonberries, Västerbotten mayonnaise, crisp rye bread, cheese flakes (Whole served with French fries)</i>	

SKALDJUR

OSTRON

FINE DE CLAIRE NO3

Mignonette, citron & Tabasco

55/ST

3 ST / 145 • 6 ST / 255 • 12 ST / 475

Ostron är ett s.k. högrisk-livsmedel och kan orsaka allergiska reaktioner, särskilt i kombination med alkohol.

Oysters are a so-called high-risk food and can cause allergic reactions, especially when combined with alcohol.

KOKT HUMMER

Aioli, citron & smörstekt levainbröd (hel serveras med pommes frites)
Aioli, lemon & butter fried levain (Whole served with French fries)

325 / 575

HUVUDRÄTTER

VARIATION PÅ BETOR	295
Rödbetskräm, höstäpple, kapris, brynt smör, nötter, picklad kålrabbi <i>Variation of beets with beetroot cream, autumn apple, capers, browned butter, nuts, pickled kohlrabi</i>	
VÅRKYCKLING	395
Serveras med caesarsallad och grillad citron, pommes <i>Chicken served with Caesar salad and grilled lemon, french fries</i>	
BAKAD REGNBÅGE	365
Sandefjordsås, spenat, forellrom, örtsallad och kokt potatis <i>Baked rainbow trout with Sandeffjord sauce, spinach, trout roe, herb salad and boiled potatoes</i>	
RÖDTUNGAFILÉ	395
Blåmusslor, venusmusslor, musselsås, sotad purjolök och potatispuré <i>Redfish fillet with blue mussels, Venus clams, mussel sauce, charred leek and potato purée</i>	
LAMMYTTERFILÉ	395
Potatis & getostterriner, semitorkade cocktailtomater och rostad vitlökssky <i>Lamb tenderloin with potato & goat cheese terrine, semi-dried cherry tomatoes and roasted garlic sauce</i>	
KALVSCHNITZEL	355
Asiatisk råkostsallad, sojasmör, sesam, koriander & srirachamajonnäs <i>Veal schnitzel with Asian cabbage, soy butter sesame, coriander & sriracha mayonnaise</i>	
BIFF RYDBERG	485
Senapskräm, äggula, pepparrot, smörkokt lök & råstekt potatis <i>Mustard cream, egg yolk, horseradish, buttered onion & sautéed potatoes</i>	
ENTRECÔTE	545
Tomatsallad, bearnaisesås, rödvinssås & pommes frites <i>Tomato salad, béarnaise sauce, red wine reduction & French fries</i>	

T-BONE

Grillad T-bone, wagyu King river Australien, rödvinssky, mixsallad, parmesanpommes, grillad citron, bearnaisesås
(Rekommenderas för 2-3 personer)

Grilled T-bone, wagyu King river Australia, with red wine reduction, béarnaise sauce, salad, grilled lemon & French fries with parmesan
(Recommended for 2-3 people)

1995



Fråga oss gärna om ursprung på vårt kött och informera oss om eventuella allergier.
Feel free to ask us about the origin of our meat & inform us about any allergies