

MÅNDAG • BAKAD RÖDINGFILÉ

Champagnesås, smörad vitkål & kokt potatis

Baked char with champagne sauce, buttered cabbage & potatoes

TISDAG • WALLENBERGARE

Smörade gröna ärtor, lingon, brynt smör & potatispuré

“Wallenbergare” with buttered green peas, lingonberries, browned butter & potato purée

ONSDAG • GRILLAD FLANKSTEK

Rostad majskräm, coleslaw, rödvinssås & klyftpotatis

Grilled flank steak with roasted corm cream, coleslaw, red wine sauce & wedget potatoes

TORSDAG • MAJSKYCKLINGBRÖST

Grillade grönskaer, purjolöksmajonnäs & friterad färskpotatis

Corn chicken with grilled vegetables, leek mayonnaise & deep-fried potatoes

FREDAG • GRILLAD SVENSK BIFF

Tomatsallad, rödvinssås, bearnaisesås & pommes frites

Grilled Swedish sirlion with tomato salad, red wine sauce béarnaise sauce & French fries



FÖRRÄTTER

BAGELS

95

Toppad med pumpakärnor och solrosfrön & tomatkräm

Freshly baked bagels topped with pumpkin seeds and sunflower seeds & tomato cream

PIMENTOS DE PADRÓN

95

Friterade padrons med citron & havssalt

Fried padrón peppers with lemon & sea salt

GAMBAS PIL PIL

225

Grillat levainbröd

Chili, garlic & grilled bread

BURRATA

195

Tomater, basilika, balsamico, pistage & levainbröd

Tomatoes, basil, balsamic, pistachio & bread

TOAST SKAGEN

225 / 335

Smörstekt toast, kalixlöjrom & citron

Butter-fried toast, Kalix roe & lemon

ESCARGOT

215

Gratinerade sniglar i vitlökssmör med schalottenlök & persilja, toppad med panko

Snails gratin in garlic butter with shallots & parsley, topped with panko

RÅBIFF

225 / 335

Timjanpicklade lingon, västerbottenmajonäs, kavringsskrisp, ostflarn (hel serveras med pommes frites)

Beef tartare with thyme-pickled lingonberries, Västerbotten mayonnaise, crisp rye bread, cheese flakes (whole served with fries frech)

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, pommes frites

Aioli, lemon & butter fried levain, French fries

325 / 575

HUVUDRÄTTER

VECKANS OMELETT

205

Fetaost & spenat serveras med mixsallad

Omellete with feta cheese & spinach served with mixed salad

REGNBÅGE

365

Sandefjordsås, spenat, forellrom, örtsallad & kokt potatis

Sandefjord sauce, spinach, trout roe, herb salad & boiled potatoes

VARIATION PÅ BETOR

295

Rödbetskräm, höstäpple, kapris, brynt smör, nötter & picklad kålrabbi

Beetroot cream, autumn apple, capers, browned butter, nuts & pickled kohlrabi

RÄKSALLAD

295

Handskalade räkor, grön sparris, rädisa, ägg, gurka, rödlök, dill & citron

Shrimp salad with green asparagus, salad, radish, cucumber, red onion, egg, dill & lemon

TONFISKSALLAD

295

Melon, frissésallad, fetaost, sötpotatis, pumpakärnor, solrosfrön & yoghurt dressing

Tuna salad with melon, lettuce, feta cheese, sweet potato, pumpkin seeds, sunflower seeds & yoghurt dressing

CAESARSALLAD

245

Kyckling, bacon, romansallad, parmesan & caesardressing

Chicken, bacon, romaine lettuce, parmesan & Caesar dressing

RIMMAD LAX

285

Dillstuvad potatis & citron

Dill-stewed potatoes & lemon

KALVSCHNITZEL

355

Serveras med asiatisk råkostsallad, sojasmör, sesam, koriander & srirachamajonnäs

Veal schnitzel with cabbage, soy butter, sesame, cilantro & sriracha mayonnaise

SMASHBURGARE

245

Smashburgare, tripple cheese, jalapenósmajonäs, picklad rödlök & krispsallad

Smash burger, triple cheese, jalapeño mayonnaise, pickled red onion & crispy salad

KÖTTBULLAR

295

Gräddsås, råörda lingon, inlagd gurka & potatispuré

Cream sauce, lightly mashed lingonberries, pickled cucumber & potato purée

STEAK MINUTE

425

Grillad svensk biff serveras med sauce bearnaise, mixsallad & pommes frites

Grilled Swedish beef served with béarnaise sauce, mixed salad & French fries

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