

FÖRRÄTTER

Starters

- Steak tartar, sesam, kimchi, gari, asian slaw, majonnäs** 1/2 145 kr 1/1 265kr
Steak tartar, with sesame, kimchi, ginger, asian slaw and mayonnaise
- Granatäppelmarinerad rödbeta med pumpakärnor och getost** 155 kr
Pomegranate marinated beetroot with pumpkin seeds and goat cheese
- Kalixlöjrom med toast, rödlök, smetana, och citron** 275 kr
Vendace roe with toast, red onion, smetana and lemon
- Laxsashimsallad, avokado, soja, ingefära, kimchisesam** 1/2 155 kr 1/1 205 kr
Salmon sashimi salad, avocado, soya, ginger and kimchi sesame

VARMRÄTTER

Main courses

- Köttbullar med gräddsås, potatispuré, lingon och inlagd gurka** 225 kr
Meatballs with cream sauce, potato puree, pickled cucumber and lingonberry
- Bakad röding med blomkål, svartrot och syltade trattkantareller** 295 kr
Oven baked char with cauliflower, salcify and pickled chanterelles
- Ryggbiff med tomatmör, tomatsallad och pommes frites** 265 kr
Serloin with tomato butter, tomato salad and french fries
- Omelette med kallrökt lax, smetana samt pepparrot** 185 kr
Omelette with smoked salomon, sour cream and horseradish
- Omelette med kokt skinka, fontinaost och grönsallad** 185 kr
Omelette with ham, fontina cheese and green salad
- Vegetariska kroppkakor med svamp, spenat samt ricotta** 165 kr
Vegetarian potatoe dumpling with mushroom, spinach and ricotta
- FREDAG - Oxfile Rossini, fondant potatis, tryffelsky samt anklever** 425kr
Friday - Tenderloin Rossini, fondant potatoes, truffle jus and foie gras

DESSERTER

Desserts

- Kardemumma creme brulée** 115 kr
Cardamom creme brulee
- Tryfflar och små bakverk** 45 kr /styck
Truffles and small pastries
- Chokladmoussebakelse med digestivebotten och chokladglaze** 125 kr
Chocolate mousse cake with bisquit base and chocolate mirror glaze



PLAT DU JOUR

Måndag/Monday

Isterband med persiljestuvad potatis och smörstekta betor 165 kr
Rye and pork sausage with parsley creamed potatoe and beets

Bakad sej med blomkålspuré, fänkålsrudite och syrlig dillsås 165 kr
Saithe with caulliflower pure, fennel and dill sauce

Tisdag/Tuesday

Moule frites med citronaioli 165 kr
Moule frites with lemon ailoli

Wallenbergare med potatispuré, ärtor, brynt smör och lingon 165 kr
Veal mousseline with potato purée, peas, browned butter and lingonberries

Onsdag/Wednesday

Bräserverat lammlägg med ratatouille och gremolata 165 kr
Braised lamb shank with ratatouille and gremolata

Gravad lax med dillstuvad potatis och rädisor 165 kr
Raw spiced salmon with dill stewed potatoes

Torsdag/Thursday

Viltfärsbiffar med enbärsgräddsås och rostade rotfrukter 165 kr
Game salisbury steak with juniper sauce and roasted root vegetables

Ärtsoppa med klassiska tillbehör samt pannkakor sylt och grädde 165 kr
Split pea soup with condiments, pancakes cream and jam

Fredag/Friday

Ryggbiff med bakad tomat, klyftpotatis samt tomatsmör 165 kr
Stæk minute with baked tomato, potatoe wedges and tomato butter

Rimmad torsk, kapris, rödbetor, persilja, pepparot och kokt potatis 165 kr
Lightly salted cod with capers, beetroot, parsley, horseradish, boiled potatoes

