

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 blomkålpuré, gurka och smörkokta potatiskulor** 295 kr
Oven baked artic red char, cauliflower purée, cucumber and butter potatoes
- Ryggbiff med tomatmör, tomatsallad och pommes frites** 265 kr
Beef 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
- Rödbetsraggmunk med råmarinerad kålsallad och lingon** 165 kr
Beetroot and potato hashbrown with raw marinated cabbage and lingonberries

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

Ungsbakad sejfilé, grön ärtspuré, fänkålsrudité och dansk remolulad 165 kr
Ovenbaked saithe with green pea purée, fennel crudites and danish remoulade

Viltskavsgryta med svamp och mandelpotatisstomp 165 kr
Venison casserole with mushrooms and almond potato stomp

Tisdag/Tuesday

Frankfurter, Bardot's surkål, morot, potatis och cidersenap 165 kr
Frankfurter sausage, home made choucroute, carrot, potato and cider mustard

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

Onsdag/Wednesday

Chili på högrev, picklad rödlök, cheddar, gräddfil och majschips 165 kr
Texas chili, pickled onion, cheddar cheese, sour cream and tortilla chips

Bardots gravade lax med dillstuvad potatis och rädisor 165 kr
Bardot's raw spiced salmon with dill stewed potatoes

Torsdag/Thursday

Ungsbakad långa, äggsås Gribiche, kokt potatis och zuccinirudité 165 kr
Ovenbaked ling with egg sauce Gribiche, boiled potatoes and zucchini crudites

Kåldolmar med sirapssås, potatispuré och lingon 165 kr
Cabbage and minced meat rolls with, syrup sauce, potato purée, lingonberries

Fredag/Friday

Lövbiff med sardellsmör, tomatsallad med parmesan och pommes 165 kr
Steak minute with anchovy butter, rocket salad, parmesan, tomato, french fries

Rimmad torsk, kapris, rödbetor, potatis, pepparrot, brynt smör 165 kr
Lightly salted cod with capers, beetroots, potato, browned butter, horseradish

