

## LÄTTARE

### Lighter

<b>Kalixlöjrom med toast, rödlök, smetana, och citron</b> <i>Vendace roe with toast, red onion, smetana and lemon</i>	275 kr
<b>Kyckling Paillard, gurka, avokado, parmesan, citron, ibericokrisp</b> <i>Chicken Paillard, cucumber, avocado, parmesan, lemon, iberico crisp</i>	245 kr
<b>Omelette med kallrökt lax, smetana samt pepparrot</b> <i>Omelette with smoked salmon, sour cream and horseradish</i>	185 kr
<b>Omelette med grön sparris, parmesan, ruccola och citron</b> <i>Omelette with green asparagus, parmesan, rocket salad and lemon</i>	185 kr
<b>Laxsashimsallad, avokado, soja, ingefära, kimchisesam</b> 1/2 155 kr 1/1 205 kr <i>Salmon sashimi salad, avocado, soya, ginger and kimchi sesame</i>	
<b>Riccotta- och spenatfylld ravioli med tomatsås och ruccola</b> <i>Riccotta- and spinach filled ravioli with tomato sauce and rocket salad</i>	165 kr

## VARMRÄTTER

### Main courses

<b>Steak tartar, sesam, kimchi, gari, asian slaw, majonnäs</b> 1/2 145 kr 1/1 265kr <i>Steak tartar, with sesame, kimchi, ginger, asian slaw and mayonnaise</i>	
<b>Köttbullar med gräddsås, potatispuré, lingon och inlagd gurka</b> <i>Meatballs with cream sauce, potato puree, pickled cucumber and lingonberry</i>	225 kr
<b>Bakad röding med blomkålpuré, gurka och smörkokta potatiskulor</b> <i>Oven baked artichoke, cauliflower puree, cucumber and butter potatoes</i>	295 kr
<b>Ryggbiff med kryddsmör, tomatsallad och pommes frites</b> <i>Beef sirloin with herb butter, tomato salad and french fries</i>	265 kr

## DESSERTER

### Desserts

<b>Kardemumma creme brulée</b> <i>Cardamom creme brulee</i>	115 kr
<b>Tryfflar och små bakverk</b> <i>Truffles and small pastries</i>	45 kr /styck
<b>Chokladmoussebakelse med digestivebotten och chokladglaze</b> <i>Chocolate mousse cake with biscuit base and chocolate mirror glaze</i>	125 kr



## PLAT DU JOUR

### *Måndag/Monday*

**Sejfilé, potatis- och rödbetsstomp, kaprismajonnäs, rostad broccoli** 165kr  
*Fillet of saithe, potato and beetroot stomp, capers mayonnaise, roasted broccoli*

**Köttfärslimpa med champinjonsås, potatispuré och saltgurka** 165 kr  
*Meatloaf with champignon sauce, potato purée and pickled cucumber*

### *Tisdag/Tuesday*

**Fläsklägg i buljong med surkål, kokt potatis och cidervinägersenap** 165 kr  
*Pork shank i broth with saurkraut, boiled potatoes and cider vinegar mustard*

**Panerad spättafile med dansk remoulad, potatis och sockerärter** 165 kr  
*Breaded plaice with danish remoulade, potatoes and sugarsnaps*

### *Onsdag/Wednesday*

**Lammfärsbiffar med fetaostsallad och oliverème** 165kr  
*Lamb patties with feta cheese salad and olive creme*

**Bardots rimmade lax med krämig dill- och potatissallad** 165 kr  
*Bardot's lightly salted salmon with cremay dill and potato salad*

### *Torsdag/Thursday*

**Bräckt oxbringa med pepparrotssås och kokt potatis** 165 kr  
*Lightly fried brisket with horseraddish sauce and boiled potatoes*

**Moules frites med aioli** 165 kr  
*Moules frites with aioli*

### *Fredag/Friday*

**Flankstek med ramslöksemulsion, picklad lök och klyftpotatis** 165 kr  
*Flank with ramson mayonnaise, pickled onion and potato wedges*

**Ugnsbakad kummel med ljummen gubbröra och kokt potatis** 165 kr  
*Ovenbaked hake with lukewarm anchovy hash and boiled potatoes*

