

## LÄTTARE

### *Lighter*

|  |        |
|--|--------|
| <b>Kalixlöjrom med toast, rödlök, smetana, och citron</b><br><i>Vendace roe with toast, red onion, smetana and lemon</i>                                   | 275 kr |
| <b>Kyckling Paillard, gurka, avokado, parmesan, citron, ibericokrisp</b><br><i>Chicken Paillard, cucumber, avocado, parmesan, lemon, iberico crisp</i>     | 245 kr |
| <b>Omelette med kallrökt lax, smetana samt pepparrot</b><br><i>Omelette with smoked salomon, sour cream and horseradish</i>                                | 185 kr |
| <b>Omelette med grön sparris, parmesan, ruccola och citron</b><br><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<br><i>Salmon sashimi salad, avocado, soya, ginger and kimchi sesame</i> |        |
| <b>Savoykålsdolmar med fetaost, paprikasås och rostade frön</b><br><i>Savoy cabbage rolls with feta cheese, bellpepper sauce and roasted seeds</i>         | 165 kr |

## VARMRÄTTER

### *Main courses*

|  |        |
|--|--------|
| <b>Steak tartar, sesam, kimchi, gari, asian slaw, majonnäs</b> 1/2 145 kr 1/1 265kr<br><i>Steak tartar, with sesame, kimchi, ginger, asian slaw and mayonnaise</i> |        |
| <b>Köttbullar med gräddsås, potatispuré, lingon och inlagd gurka</b><br><i>Meatballs with cream sauce, potato puree, pickled cucumber and lingonberry</i>          | 225 kr |
| <b>Bakad röding med ärt- och nässelcrème, ramlök, vit sparris, citron</b><br><i>Ovenbaked artichoke, pea and nettle crème, ramson, white asparagus, lemon</i>      | 295 kr |
| <b>Ryggbiff med kryddsmör, tomatsallad och pommes frites</b><br><i>Beef sirloin with herb butter, tomato salad and french fries</i>                                | 265 kr |

## DESSERTER

### *Desserts*

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Kardemumma creme brulée</b><br><i>Cardamom creme brulee</i>   | 115 kr       |
| <b>Tryfflar och små bakverk</b><br><i>Truffles and small pastries</i>  | 45 kr /styck |
| <b>Chokladmoussebakelse med oreosmulor och hallonsorbet</b><br><i>Chocolate mousse cake with oreo crumble &amp; raspberry sorbet</i> | 125 kr       |



## PLAT DU JOUR

### *Måndag/Monday*

**Ugnsbakad sejfilé med matvetesallad, syrlig dillsås, picklad blomkål** 165kr  
*Ovenbaked saithe with wheatberry salad, tart dill sauce, pickled cauliflower*

**Viltfärsbiff med champinjonsås, potatispuré och lingon** 165 kr  
*Venison patties with champignon sauce, potato purée and lingonberries*

### *Tisdag/Tuesday*

**Smörstekt kolja med grön ärtpuré, rostad broccoli, citronmajonnäs** 165 kr  
*Butter fried haddock with green pea purée, roasted broccoli, lemon mayonnaise*

**Raggmunk med stekt fläsk, lingon och kålsallad** 165 kr  
*Swedish potato pancake with fried pork belly, coleslaw and lingonberries*

### *Onsdag/Wednesday*

**Rostat fläsklägg med surkål, morot och cidervinägersenap** 165kr  
*Pork knuckle with sauerkraut, carrot and cider vinegar mustard*

**Rimmad lax med dill- och potatissallad, citron** 165 kr  
*Lightly salted salmon with dill- and potato salad, lemon*

### *Torsdag/Thursday*

**Caesarsallad med parmesan, kycklinglårfilé och krutonger** 165kr  
*Caesar salad with parmesan, chicken leg fillet and croutons*

**Isterband med persiljestuvad potatis, rödbeta och senap** 165 kr  
*Smoked pork sausage with parsley stewed potatoes, beetroots and mustard*

### *Fredag/Friday*

**Fläkschnitzel med tomat- och mozzarellasallad, citronsmör, kapris** 165kr  
*Pork schnitzel with tomato and mozzarella salad, lemon butter and capers*

**Halstrad lax med kokt potatis, sockerärter och hollandaisesås** 165 kr  
*Grilled salmon with boiled potatoes, sugarsnaps and hollandaise sauce*

### *Öppettider*

*lunch mån - fre 11.30-14.00*

*middag tis - ons 17.00-23.00*

*tor - lör 17.00-01.00*

