

SNACKS APPETIZERS

LÖJROMSCHIPS

30g löjrom, smetana, schalottenlök, dill.
Chips, 30g bleak roe, smetana, shallot, dill.

165:-

CHIPS MED TRYFFELMAJONNÄS

schalottenlök, riven parmesan, gräslök.
Chips, truffle mayonnaise, shallot, grated parmesan, chives.

85:-

VITLÖKSBRÖD**

med riven parmesan.
Garlic bread with grated parmesan.

85:-

CORN RIBS

miso, brynt smör, soja, schalottenlök, parmesan, gräslök.
Miso, browned butter, soy, shallot, parmesan, chives.

70:-

SALTGURKA, SMETANA & HONUNG

Pickled cucumber, smetana & honey.

70:-

JAMON IBERICO DE BELLOTA

Grand Reserva, 48m, ca 30 g.

185:-

KYCKLINGVINGAR GOCHUJANG

Gochujangglaserade kycklingvingar, lime- & ingefärsmajonnäs, salladslök, sesamfrön.
Gochujang glazed chicken wings, lime & ginger mayonnaise, spring onion, sesame.

125:-

PIMIENTOS DE PADRÓN

80:-

ROSTADE MARCONAMANDLAR***

Roasted Marcona almonds.

85:-

NOCELLARAOLIVER

Nocellara olives.

75:-

CHEDDAR-MOZZARELLAKROKETTER*/**

Honung, chorizosmul & parmesan.
Cheddar & Mozzarella croquettes, honey, chorizo crumble, parmesan.

90:-

ROSTAD AMANDINEPOTATIS

rökt paprikaolja, vitlöksyoghurt & persilja.
Roasted Amandine potatoes, smoked pepper oil, garlic yoghurt & parsley.

55:-

DIRTY FRIES

pommes eller sötpommes, tryffelmajjo, parmesan, schalottenlök & gräslök.
Regular fries or sweet potato fries with truffle mayonnaise, parmesan, shallots & chives.

75:-

POMMES aI SÖTPOTATISPOMMES

med valfri dipp.
Regular fries or sweet potato fries with dip.

75:-

FÖRRÄTTER STARTERS

ALLA VÅRA FÖRRÄTTER KAN MED FÖRDEL DELAS VID BORDET FÖR EN BREDARE SMAKUPPLEVELSE!

ISBRYTARTOAST*/**

Räkor, dill, lök, majonnäs på smörstekt bröd.
Shrimps, dill, shallot, mayonnaise & butter toast.

165:-

Tillägg: 10 g löjrom.

Add 10 g of bleak roe. +30:-

LÖJROM 30 G**

Smörstekt briochebröd, smetana, schalottenlök, gräslök & dill.
Bleak roe 30g, brioche toast, smetana, shallot, chives & dill.

195:-

GAMBAS AL PIL PIL

Vildfångade argentinska rödräkor med chili, persilja & vitlök. Serveras med bröd.
Argentine Red shrimps with garlic, parsley & chili. Served with bread.

165:-

BAKAD SPETSKÅL (VEGAN)***

Miso, veganskt brynt smör, sesammajonnäs, cashewnötter & "parmesan".
Pointed cabbage, miso, vegan browned butter, sesame mayonnaise, cashew nuts & "parmesan".

145:-

RÅBIFF 80 G

Svensk oxrulle, dijonnaise, syrade betor, kapris, silverlök, potatiskrisp & parmesan.
Steak Tartare, dijonnaise, pickled beetroot, white onion, capers, potato crisp & parmesan.

170:-

HJORT TATAKI

Ponzu, togarashi, wasabimajonnäs, picklad vattenmelonrättika & sesam.
Venison Tataki, ponzu, togarashi, wasabi mayonnaise, pickled watermelon radish & sesame.

175:-

CHARK & OST*/**

Diverse charkuterier, en bit ost, cornichons, ndujasmör & bröd.
Chef's selection of cold cuts, a piece of cheese, cornichons, nduja butter & bread.

170:-

OSTBRICKA*/**

Tre sorters ostar med marmelad, frukt & knäcke.
Cheese Platter. Three types of cheese, served with marmalade, fruit & crispbread.

165:-

HUVUDRÄTTER MAINS

ENTRECÔTE CA 250 G 

RYGGBIFF CA 250 G 

Från träkolsgrillen.

Ursprung: Uruguay. Serveras med säsongsprimörer, majskolv, sauce bearnaise, rödvinssås & pommes.

From the Charcoal grill.

Origin: Uruguay. Accompanied by roasted seasonal vegetables, corn on the cob, sauce bearnaise, red wine sauce & Fries.


405:-

STEAK SANDWICH * * 

GRILLAD RYGGBIFF CA 250 G - REK: MEDIUM RARE

Grillat levainbröd, dijonnaise, schalottenlök, saltgurka, rostad lök, parmesan & pommes.
250 g Striploin, grilled bread, dijonnaise, pickle, shallots, roasted onions, parmesan & Fries.

385:-

RÅBIFF 150 G 

Svensk oxrulle, dijonnaise, syrade betor, silverlök, kapis, potatiskrisp, parmesan & Pommes.

Steak Tartare, dijonnaise, pickled beet roots, white onion, capers, potato crisp, parmesan & Fries.

295:-

AGRILLS BURGARE * / * * 

Svensk högrev, bacon, gullök, saltgurka, husets hamburgerdressing, cheddarost, mozzarella, majskolv, pommes & aioli-dipp.

Vegetariskt? Byt ut köttet mot Pannoumi!

Swedish Chuckroll, bacon, hamburger sauce, onion, pickle, cheddar cheese, mozzarella, corn, fries & aioli dip.

Vegetarian? Replace the meats with Pannoumi!

245:-

TRYFFELPIZZA BIANCA * / * *

Färskriven vintertryffel, taleggio, svampkräm, smulad fetaost, rostad vitlöksolja & persilja.
Pizza, grated truffle, taleggio, mushroom creme, feta cheese, garlic oil & parsley.

295:-

TRYFFELRISOTTO

Färskriven vintertryffel, champinjoner, guanciale, pecorino & gräslök (**går att få vegansk**).

Risotto, grated truffle, mushrooms, guanciale, pecorino cheese & chive (vegan is possible).

275:-

LÄTTGRILLAD TONFISK

Ponzu, glasnudlar, kål, mangosalsa, lime- & ingefärsmajonnäs, chilirostade sesamfrön & krispig lotusrot.

Lightly grilled Tuna, ponzu, glass noodles, cabbage, mango salsa, lime & ginger mayonnaise, chili roasted sesame seeds & crispy lotus root.

295:-

FISK- & SKALDJURSGRYTA * *

Lax, torsk, räkor, blåmusslor, tomat, grädde, vitlök, cognac, krutonger & potatis.

Fish- & Seafood stew, tomato, cream, garlic, cognac, croutons & potatoes.

280:-

ISBRYTARTOAST HEL * / * *

Räkor, dill, lök, majonnäs på smörstekt bröd.
Shrimps, dill, shallot, mayonnaise & butter toast.

285:-

Tillägg: 10 g löjrom.

Add 10 g of bleak roe.

+30:-

BARNMENY KIDS MENU (För barn upp till 12 år)

CHEESEBURGARE* / ** med svenskt nötkött

husets hamburgerdressing, saltgurka, cheddarost, mozzarella, majscolv & pommes.

Vegetariskt? Byt ut köttet mot Pannoumi.

Cheeseburger, hamburger sauce, pickle, cheddar cheese, mozzarella, corn on the cob & Fries.

Vegetarian? Replace the meat with Pannoumi.

120:-

GRILLAD RYGGBIFF*

Välmarorerat & smakrikt kött. Serveras med sauce bearnaise, majscolv & pommes.

Grilled Striploin with sauce bearnaise, corn on the cob & Fries.

145:-

GRILLAD KYCKLING STEAK*

Svensk kycklingklubbfilé. Serveras med sauce bearnaise, majscolv & pommes.

Grilled boneless Swedish Chicken leg with sauce bearnaise, corn on the cob & Fries.

105:-

DESSERTS & CHEESES

SEMIFREDDO*

Kamomill-semifreddo, vit chokladkräm, citrongelé & krossad honungsflarn.

Chamomile semifreddo, white chocolate cream, lemon jelly & honey comb.

125:-

CRÈME BRULÉE

Serveras med en kula hallonsorbet.

Crème Brulée, and a scoop of raspberry sorbet.

110:-

KAFFEGODIS* / **

Tre utvalda sorter av sötsaker.

Three selected varieties of sweets.

75:-

PERSIKOSORBET & BUBBEL

A scoop of peach sorbet with sparkling wine.

95:-

EN KULA GLASS ELLER SORBET

A scoop of ice cream or sorbet. Ask us!

40:-

TOPPINGS

Chokladsås, kolasås, strössel, salt lakritsströssel.

Chocolate sauce, caramel sauce, sprinkles, salty licorice sprinkles.

10:-

OSTBRICKA* / **

Tre sorters ostar med marmelad, frukt & knäcke.

Cheese Platter. Three types of cheese, served with marmalade, fruit & crispbread.

165:-

EN BIT OST**

Ost, marmelad, frukt & knäcke.

A piece of cheese. Served with marmalade, fruit & crispbread.

65:-