

Allergier/Allergies

Vegetariskt/Vegetarian



Gluten



Nötter/Nuts



Laktos/Lactose



Skaldjur/Shell fish

Beställes två vardagar innan planerat restaurangbesök

Order two weekdays in advance of planned visit

Skaldjursplateau med ½ hummer, näve färskas räkor, näve rökta räkor, två Fine de Claire ostron och två havskräftor, serveras med smörstekt bröd, majonnäs och citron

Shellfish platter with ½ lobster, 150 g of fresh shrimps, 150 g of smoked shrimps, two Fine de Claire oysters, two langoustines, served with butterfried toast, mayonnaise and lemon

735:-

Brunch

Glöm ej att testa vår amerikanska brunch på lördagar och söndagar från den 26/1

Do not forget too try our brunch on Saturdays and Sundays, starting from the 26th of January

Varmt välkomna

Welcome

A la carte

Förrätter/Starters

*Syrad strömming med Västerbottensost, löjrom och dill
Acidulated herring with Swedish cheese, bleak roe and dill

105:-

Friterade svenska majs-kycklingvingar med picklad gurka och huse's hot sauce

Deep fried Swedish corn fed chicken wings with pickled cucumber served with the house hot sauce

135:-

Burratina från Murgella med grapefrukt, fänkål, honung och sichuanpeppar

Burratina from Murgella with grapefruit, fennel, honey and Sichuan pepper

155:-

Lättgravad lax med vattenkrasse, krispig potatis, syrad pepparrot och gurka

Cured salmon with water cress, crispy potato, pickled horse radish and cucumber

155:-

Toast skagen med smörstekt bröd och dill toppat med löjrom

Shrimps with mayonnaise served with butterfried toast and bleak roe

165:-/255:-

30 g Kalixlöjrom med smetana, rödlök och smörstekt bröd

30 g of bleak roe from Kalix with smetana, red onion and butterfried toast

335:-

Varmrätter/Main course

Torsk med gurka, forellrom och musselvinagrette serveras med variation på blomkål

Cod fillet with cucumber, trout roe, dill and mussel vinaigrette served with variety of cauliflower

325:-

Bakad spetskål med grönkål, odlad svamp, parmesanost och jordärtsskocka

Baked point cabbage with green kale, mushrooms, parmesan cheese and Jerusalem artichoke

245:-

Bräserverat högrevhjärta med rotsellericremé, svampkroket, syrade svarta vinbär, svartkål och anklaver samt kryddsky

Braised prime rib with celeriac purée, mushroom croquette, acidic black currant, black cabbage and foie gras with spiced

265:-

Dubbelburgare med tre sorters lök, cheddarost, tryffelmajonnäs och saltgurka serveras med krispiga pommes frites och syltig majonnäs

Double burger with three kinds of onion, cheddar cheese, truffle mayonnaise and pickled cucumber served with crispy french fries and acidic mayonnaise

235:-

Plat du jour/Todays special

Ask your waiter or waitress

För de små på J

Hamburgare på högrev med isbergssallad, silverlök och majonnäs serveras med pommes

135:-

½ portion av varmrätter

145:-

Desserter/ Desserts

*Varma hjortron med brynt smör glass och vaniljfudge

Warm cloudberries with vanilla fudge and browned butter ice-cream

120:-

Brownie med inkokt päron, chokladsås och myntaglass med forkad brownie

Chocolate brownie with poached pear, chocolate sauce and home made mint ice-cream

110:-

Äppel och kanelcrumble med salt karamellglass, lönnsirapsrostade pekannötter och misokaramell

Apple and cinnamon crumble with salty caramel ice-cream, pecans toasted in maple syrup and caramel flavored with miso

130:-

Valfritt kaffe, chokladtryffel och 3cl huse's avec

Your choice of coffee, chocolate truffle and 3cl of your choice of avec

175:-

Att dricka/To drink

ÖL/BEER

Pripps Export starköl, 40 cl	71:-
Brooklyn Lager, 40 cl	89:-
Brooklyn EIPA, 40 cl	89:-
Staropramen starköl, 40 cl	86:-
ByB Bomblebee 17, 40 cl	89:-

Öl på flaska/Beer by bottle	
Celia Organic glutenfree, 33 cl	75:-
Carlsberg Hof organic, 33 cl	69:-
Carlsberg Export, 33 cl	66:-
Erdinger Weissbier, 50 cl	94:-
Somersby`s päron, 33 cl	77:-
Somersby`s double Press dry cider, 33 cl	77:-
Absolut Mixt Guarana & Pineapple, 33 cl	75:-
Carlsbergs non alcoholic, 33 cl	46:-

AVEC/AVEC

Nardini Bianca	33:-
Busnel VSOP, Calvados	29:-
Grants	29:-
Famous Grouse	29:-
Baileys	29:-

KAFFE/COFFEE

Bryggkaffe	37:-
Enkel Espresso	35:-
Dubbel Espresso	40:-
Latte	49:-
Cappuccino	42:-

VATTEN/SOFT DRINKS

Stenkulla citron/naturell	40:-
Cola, Cola Light, Cola Zero, Sprite, Fanta	40:-
Appletiser	46:-

Alkoholfritt vin/De alcoholized Wine	
Barrels & Drums vitt/rött	56:-
Barrels & Drums mousserande	65:-