

## 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 färska 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:-

## Weekend lunch!

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

Do not forget too try our weekend lunch 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 majsckycklingvingar med picklad gurka och husests hot sauce

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

135:-

Burratina från Murgella med röd citrus, fänkål, honung och sichuanpeppar

Burratina from Murgella with red citrus, 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 brioche  
30 g of bleak roe from Kalix with smetana, red onion and

brioche

335:-

### Varmrätter/Main course

Skrei torsk med gurka, forellrom och musse|vinaigrette serveras med variation på blomkål

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

335:-

Bakad spetskål med grönkål, odlad svamp, parmesanost och jordärtsskocka

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

245:-

Steak minute på Svensk ryggbiff med krispig kål, kalvsky, rökt örtsmör, ruccola och parmesansallad med pommes frites

Steak minute of Swedish sirloin with crispy kale, veal gravy, smoked herb butter, ruccola and parmesan salad with french

fries

295:-

Dubbelburgare med tre sorters lök, cheddarost, tryffelmajonnäs och saltgurka serveras med krispiga pommes frites och sylrig 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 iergssallad, 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 serveras med chokladsås och hemgjord myntaglas

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

110:-

Äppel och misocrumble med salt karamellglass och lönnsirapsrostade pekannötter

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

130:-

Valfritt kaffe, chokladtryffel och 3cl husests 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

PRIS/CL

|                       |      |
|-----------------------|------|
| 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:- |

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