

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 hel 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 whole 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

Dagspris/Daily price

Weekend lunch!

Glöm ej att testa vår helglunch på lördagar och söndagar klockan 12:00-16:00

Do not forget too try our weekend lunch on Saturdays and Sundays, starting from 12:00 - 16:00

Varmt välkomna

Welcome

A la carte

Förrätter/Starters

Friterade svenska majsckycklingvingar med picklad gurka och husets hot sauce

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

135:-

Burratina från Murgella med inlagda tomater, citrontimjan, torkat surdegsbröd och urfa biber

Burratina from Murgella with pickled tomatoes, lemon thyme, dried sour dough bread and urfa biber

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

Bakad röding med gurka, forellrom och musselvinaigrette serveras med variation på blomkål

Baked char 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:-

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

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

295:-

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

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

235:-

Fisk och skaldjursgryta på kokosmjölk med sej, lax, räkor, potatis och jalapeño toppat med koriander och lime

Seafood casserole with coconut milk, saithe, salmon, shrimps, potatoes and jalapeño topped off with coriander and lime

250:-

För de små på J

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

135:-

½ portion av varmrätter

145:-

Desserter/ Desserts

*Rabarberkompott med misocrumble, rostat bovete och kardemummaglass

Rhubarb compote with crumble flavored with miso, roasted buck wheat and cardamom ice-cream

130:-

Brownie med popcornglass, torkad choklad och salt karamellsås

Chocolate brownie with popcorn ice-cream, dried chocolate and salty caramel sauce

110:-

Amalficitron med vit miso, mandel och youghurt

Lemons from amalfi with white miso, almonds and youghurt

130:-

Valfritt kaffe, chokladtryffel och 3cl husets 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:-

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