

## Snacks

### Ostron

med Klassiska Tillbehör

45/st

### Friterad Zucchini-blomma

Färskost & Ratatouille

95/st

### Jamón Duroc

Lufttorkad Skinka, 24 månader

125

### Rosette de Lyon

Lufttorkad Korv från Frankrike

95

### Cecina Wagyu

Levain, Tomat & Aioli

125

## Förrätt

**Kronärtskocka** - Beurre Blanc & Basilika - 185

**Toast Skagen** - Löjrom från Kalix & Citron - 195/295

**Råraka** - Löjrom från Kalix, Smetana, Silverlök & Citron - 320

**Ank- & Kycklinglever** - Parfait, Grillad Levain & Körsbärsmarmelad - 185

**Råbiff** - Cognac, Kapris, Äggula & Grillad Levain - 205

## Varmrätt

**Fettucine** - Zucchini, Västerbottensost, Citron & Pinjenötter - 295

**Smörstekt Gös** - Gulbetor, Kapris, Pepparrot, Brynt Smör, Citron & Dill - 395

**Ångad Piggvar** - Forellrom, Vitvinssås, Purjolök & Kokt Färskpotatis - 550

**Råbiff** - Cognac, Kapris, Äggula, Pommes Frites & Sallad - 325

**Kalvköttbullar** - Gräddsås, Potatispuré, Rårörda Lingon & Pressgurka - 290

**Biff Rydberg** - Äggula, Senapsgrädda, Gul Lök & Pepparrot - 395

**Friterad Kyckling, Munka Ljungby**- Gemsallad, Sardelldressing, Tomater, Parmesan & Pommes Frites - 345

**Oxfile** - Pepparsås, Sallad & Pommes Frites - 475

## Dessert

**Tre Sorters Ost** - med Tillbehör - 180

**Rabarberpaj** - med Crème Anglaise - 135

**Crème Caramel** - 125

**Svenska Jordgubbar** - Svenska Jordgubbar & Vaniljglass - 125

**Hasselnötsglass** - 75

**Affogato** - Vaniljglass & Espresso - 85

**Pralin** - 55

Vänligen informera personalen om eventuella allergier

## Snacks

### Oyster

*With Accompliments*

45/pc

### Deep-Fried Zucchini Flower

*Cream Cheese & Ratatouille*

95/pc

### Jamon Duroc

*Cured Ham, 24 mo.*

125

### Rosette de Lyon

*Cured Sausiccon from France*

95

### Cecina Wagyu

*Levain, Tomato & Aioli*

125

## Appetizer

**Artichoke** - *Beurre Blanc & Basil* - 185

**Toast Skagen** - *Bleak Roe from Kalix & Lemon* - 195/295

**Hash Browns** - *Bleak Roe from Kalix, Smetana, Onion & Lemon* - 320

**Duck- & Chicken Liver** - *Parfait, Grilled Levain & Cherry Marmelad* - 185

**Tartar of Beef** - *Cognac, Capers, Egg Yolk & Grilled Levain* - 205

## Main Course

**Fettucine** - *Zucchini, Västerbottens Cheese, Lemon & Pine Nuts* - 295

**Butter Fried Pike Perch** - *Yellow Beets, Capers, Horseradish, Brown Butter, Lemon & Dill* - 395

**Steamed Turbot** - *Trout Roe, White Wine Sauce, Leek & New Potato* - 550

**Tartar of Beef** - *Cognac, Capers, Egg Yolk, French Fries & Salad* - 325

**Veal Meatballs** - *Cream Sauce, Potato Purée, Pickled Cucumber & Lingonberries* - 290

**Biff Rydberg** - *Egg Yolk, Mustard Cream, Onion & Horseradish* - 395

**Deep-Fried Chicken, Munka Ljungby** - *Salad, Anchovy, Tomato, Parmesan & French Fries* - 345

**Filé of Beef** - *Peppercorn Sauce, Salad & French Fries* - 475

## Dessert

**Cheese Platters** - *served with Marmelade & Bread* - 180

**Rhubarb Tarte** - *with Crème Anglaise* - 135

**Crème Caramel** - 125

**Strawberries** - *Swedish Strawberries & Vanilla Ice Cream* - 125

**Hazelnut Ice Cream** - 75

**Affogato** - *Vanilla Ice Cream & Espresso* - 85

**Pralines** - 55/pc

*Please inform the staff of any eventual dietary restrictions*