



# MENY

## MINDRE RÄTTER OCH TILLTUGG

**PILSNERPLATTA 1/2 155:- 1/1 225:-**  
OST, KALLSKURET OCH PICKLES  
Platter with cheese, coldcuts and pickles

**FRITERADE PILGRIMSMUSSLOR 135:-**  
MED FÄNKÅL OCH AIOLI  
Deep fried scallops with fennel and aioli

**ÖPPNA MUSSLOR 115:-**  
GRATINERADE MED CHILI-, CITRON- OCH VITLÖKSSMÖR  
Open faced mussels in chili, lemon and garlic butter

**PIMIENTOS DE PADRON Vegan 85:-**  
MED OREGANOSALT  
Pimientos de padron with oregano salt

**GEMSALLAD 85:-**  
MED BACON, PARMESANOST OCH CAESARDRESSING  
Gem lettuce with bacon, parmesan cheese and caesar dressing

**MARINERADE OLIVER Vegan 55:-**  
Marinated olives

**SALTA CHIPS Vegan 55:-**  
Salted crisps

**HUSETS RÅBIFF 1/2 145:- 1/1 205:-**  
AKKURATS KLASSIKER PÅ SVENSKT INNANLÅR.  
Steak tartare with the classic trimmings

**SKAGENRÖRA 145:-**  
SERVERAS MED SMÖRSTEKT BRÖD  
Shrimps mixed with mayonnaise and dill served with toast

**LANTCHIPS 115:-**  
LÖJROM, CRÈME FRAICHE, RÖDLÖK OCH CITRON  
Crisps with bleak roe, sour cream, red onions and lemon

**POMMES BELGIQUE 65:-**  
MED HÄRGJORD MAJONNÄS  
French fries with mayonnaise

**VITLÖKSBRÖD 55:-**  
Garlic bread

**OSTKUBER 55:-**  
Cheese cubes

**CORNICHONS 49:-**  
MED HONUNG OCH CRÈME FRAICHE  
Cornichons with honey and sour cream

# MUSSLOR

1/2 KG 165:-  
1/1 225:-  
POMMES/FRIES 35:-

# MUSSELS

**MOULES MARINIÈRE**  
VITT VIN, VITLÖK, LÖK, PERSILJA, TIMJAN OCH GRÄDDE  
White wine, garlic, onion, parsley, thyme and cream

**MOULES ROQUEFORT**  
ROQUEFORT, BACON OCH GRÄDDE  
Roquefort cheese, bacon and cream

**MOULES GREEN ASIA**  
KOKOSMJÖLK, GRÖN CURRY, VITLÖK, LÖK, LIMEBLAD, KORIANDER,  
CITRONGRÄS, MORÖTTER, CHILI OCH GRÖN PAPIKA  
Coconut milk, green curry, garlic, lime leaves, coriander, lemon grass, chili,  
carrots and green pepper

**MOULES PROVENCALE**  
TOMATER, OLIVOLJA, VITT VIN, LÖK, VITLÖK, OCH ÖRTER  
Tomatoes, olive oil, white wine, onion, garlic and herbs

**MOULES CHEVRE**  
CHÈVRE, ROSTAD VITLÖK, CRÈME FRAICHE, HONUNG OCH LÖK  
Goat cheese, roasted garlic, sour cream, honey and onion

**MOULES CALIENTE**  
TOMAT, CHILI, VITLÖK, KORIANDER, LIME, ROSTAD MAJS, VITT VIN,  
TEQUILA OCH CHILMAJONNÄS  
Tomato, chili, garlic, coriander, lime, roasted corn, white wine,  
tequila and chilimayonnaise

# HUVUDRÄTTER



## BIFF RYDBERG 315:-

TÄRNAD OXFILE, STEKT POTATIS, ÖLBRASERAD LÖK, SENAPSCRÈME OCH ÄGGULA.  
Diced beef tenderloin served with fried potatoes and beer braised onions, mustard cream and egg yolk

## ENTRECÔTE 300g 295:-

FRITERAD FÄRSKPOTATIS, BEARNAISESÅS, RÖDVINSSÅS OCH TOMATSALLAD  
Rib eye 300g with deep fried potatoes, sauce bearnaise, red wine jus and tomato salad

## VARIATION PÅ PRIMÖRER **Vegan** 195:-

SÄSONGENS GRÖNA  
Variety of seasonal vegetables



## VÅR EGEN BRATWURST 205:-

STEKT POTATIS OCH SURKÅL  
Home made bratwurst with fried potatoes and sauerkraut

## HUSETS RÅBIFF 205:-

AKKURATS KLASSIKER PÅ SVENSKT INNANLÅR (POMMES FRITES +35:-)  
Steak tartare with the classic trimmings (French Fries +35:-)

## BACON OCH OSTBURGARE MED POMMES FRITES 199:-

Bacon and cheese burger served with french fries

HAR DU MATALLERGIER?  
VÄNLIGEN MEDDELA PERSONALEN  
Any food allergies? Please notify the staff

## DESSERT

### CRÈME BRÛLÉE 98:-

### JORDGUBBS-CHEESECAKE 98:-

SERVERAD I GLAS  
Strawberry cheesecake served in a glass

### HUSETS CHOKLADTRYFFLAR 65:-

FRÅGA PERSONALEN VAD VI SERVERAR IDAG  
Homemade chocolate truffles. Ask for today's varieties

### KULA HEMGJORD GLASS/SORBET 35:-

FRÅGA VAD VI ERBJUDER IDAG  
A scoop of homemade ice cream/sorbet. Ask what's served

## KAFFE

Bryggkaffe 25:-

Espresso 25:-

Dubbel espresso 35:-

Cappuccino 45:-

Latte 49:-

\*EXTRA\*

Jameson Irish Whiskey 76:-/4cl

## WHISKYBRICKA 280:-

6 utvalda whiskysorter x 2cl.