

# MENY

## FÖRRÄTTER

### Starters

**TOAST SKAGEN 175:–**  
SKAGENRÖRA PÅ SMÖRSTEKT LEVAINBRÖD  
Swedish classic shrimpsalad on butterfried bread

**MATJESSILL 145:–**  
ÄGG, RÖDLÖK, GRÄSLÖK, BRYNT SMÖR OCH FÄRSKPOTATIS  
Pickled herring served with egg, red onion, chives,  
brown butter and new potatoes

**CHÈVRE CHAUD 145:–**  
MED BETOR, KAVRINGSKRISP OCH VALNÖTTER  
Chèvre chaud with beetroots, ryebread crumble and walnuts

**Ω LANTCHIPS 129:–**  
LÖJROM, CRÈME FRAICHE, RÖDLÖK OCH CITRON  
Crisps with bleak roe, sour cream, red onions and lemon

**MAC'N CHEESE-KROKETTER 148:–**  
MED BACON OCH FÄNKÅLSSALLAD  
Mac'n Cheese croquettes with bacon served with a fennel salad

**Ω HUSETS RÅBIFF 1/2 165:–**  
AKKURATS KLASSIKER PÅ SVENSKT INNANLÅR.  
Steak tartare with the classic trimmings

**Ω PILSNERPLATTA 1/2 155:– 1/1 245:–**  
OST, KALLSKURET OCH PICKLES  
Platter with cheese, coldcuts and pickles

Rätter märkta med Ω serveras även  
mellan 23:00–00:00 Onsd.-Lörd.

## 3-rätters meny 3-course menu

**TOAST SKAGEN**  
SKAGENRÖRA PÅ SMÖRSTEKT LEVAINBRÖD  
Swedish classic shrimpsalad on butterfried bread

\*

**RYGGBIFF**  
SMÖRSTEKTA PRIMÖRER, JALAPEÑOAIOLI  
Sirloin of beef with butter fried vegetables  
and jalapño aioli

ELLER/OR

**BAKAD RÖDING**  
PICKLADE RÖDLÖKSPÄRLOR, BRYNT CITRONSMÖR  
OCH KOKT FÄRSKPOTATIS  
Baked char with red onion, browned lemon butter  
and boiled new potatoes

\*

**CRÈME BRÛLÉE**  
Crème brûlée

515:–

# MUSSLOR

1/2 KG 185:–  
1/1 KG 245:–  
POMMES FRITES 35:–

# MUSSELS

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

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

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

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

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

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

**Ω MOULES ISLAY**  
BACON, ROMANESCO, PERSILJA, SMÖR OCH RÖKIG WHISKY  
Onion, bacon, romanesco, parsley, butter and peated whisky

# HUVUDRÄTTER

## Main Courses

### BIFF RYDBERG 355:-

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

### RYGGBIFF 315:-

SMÖRSTEKTA PRIMÖRER, JALAPEÑOAIOLI  
Sirloin of beef with butter fried vegetables and jalapño aioli

### BAKAD RÖDING 295:-

PICKLADE RÖDLÖKSPÄRLOR, BRYNT CITRONSMÖR OCH KOKT FÄRSKPOTATIS  
Baked char with red onion, browned lemon butter and boiled new potatoes

### SPARRISRISOTTO 225:-

MED GREMOLATA **Vegan**  
Asparagus risotto with gremolata

### BURRATASALLAD 195:-

SERRANOSKINKA, KRUTONGER OCH DRESSING PÅ SOLTORKAD TOMAT  
Salad with Burrata, croutons and dressing on sundried tomatoes

### HEMGJORD KORV 235:-

Homemade sausage. Ask what we serve today.

### HUSETS RÅBIFF 245:-

AKKURATS KLASSIKER PÅ SVENSKT INNANLÅR MED POMMES FRITES  
Steak tartare with the classic trimmings and french Fries

### 🍷 BACON OCH OSTBURGARE MED POMMES FRITES 215:-

Bacon and cheese burger served with french fries

### KVÄLLENS TIPS

FRÅGA PERSONALEN OM VILKEN EXTRARÄTT VI HAR IDAG  
Today's special, ask the staff what extra course we have today

## SIDEORDERS

SALLAD 75:-  
Salad

VITLÖKSBRÖD 55:-  
Garlic Bread

MAJONNÄS 15:-  
Mayonnaise

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

## DESSERT

### CRÈME BRÛLÉE 110:-

Crème brûlée  
Rom Malteco 10 year 28:-/cl.

### BROWNIE 110:-

VISPAD CREME FRAICHE OCH JORDGUBBAR  
Brownie with whipped creme fraiche and strawberries  
Whiskey Jack Daniel's Single Barrel 27:-/cl.

### 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 30:-  
Espresso 30:-  
Dubbel Espresso 35:-  
Cappuccino 45:-  
Latte 49:-

## OST

OSTBIT 55:-  
A piece of cheese  
OSTBIT & 20cl. Öl 115:-  
A piece of cheese & 20cl. beer

## WHISKYBRICKA

320:-  
6 st. utvalda whiskysorter 2cl. av varje