

MENY

FÖRRÄTTER

Starters

GOLDEN ALE-GRAVAD LAX 145:–

MED SMÖRSTEKT BRÖD, DILLMAJONNÄS,
ÄPPLE OCH FÄNKÅL

Golden Ale cured salmon with toast, dill mayonnaise, apple and fennel

KANTARELLTOAST 175:–

MED TRYFFELPECCORINO

Toast with chanterelles and truffle peccorino cheese

CHÈVRE CHAUD 145:–

MED BETOR, BJÖRNBÄR, KAVRINGSKRISP OCH VALNÖTTER

Chèvre chaud with beetroots, ryebread crumble and walnuts

Ω LANTCHIPS 135:–

LÖJROM, CRÈME FRAICHE, RÖDLÖK OCH CITRON

Crisps with bleak roe, sour cream, red onions and lemon

FRITERADE CALAMARES 135:–

MED CHILIAIOLI

Deep-fried Calamares with chili aioli

Ω HUSETS RÅBIFF 1/2 165:–

AKKURATS KLASSIKER PÅ SVENSKT INNANLÅR.

Steak tartare with the classic trimmings

Ω PILSNERPLATTA 1/2 165:– 1/1 255:–

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

KANTARELLTOAST

MED TRYFFELPECCORINO

Toast with chanterelles and truffle peccorino cheese

*

NATTBAKAD OXBRINGA

MED SALLAROSSA, PROVENCALESMÖR, SKYSÅS
OCH SALTBAKAD SPARRISPOTATIS

Brisket with sallarosa, provencale butter, jus
and salt baked potatoes

ELLER/OR

BAKAD RÖDING

MED HUMMERSÅS OCH POTATISPURÈ

Baked char with mussels, lobster sauce and potato puré

*

BJÖRNBÄRS-"TIRAMISU"

Blackberry "Tiramisu"

515:–

MUSSLOR

1/2 KG 185:–

1/1 KG 245:–

POMMES FRITES 45:–

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, BLOMKÅL, PERSILJA, SMÖR OCH RÖKIG WHISKY

Onion, bacon, cauliflower, parsley, butter and peated whisky

HUVUDRÄTTER

Main Courses

BIFF RYDBERG 365:-

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

NATTBAKAD OXBRINGA 275:-

MED SALLAROSSA, PROVENCALESMÖR, SKYSÅS OCH SALTBAKAD SPARRISPOTATIS
Brisket with shallarosa, provencale butter, jus and salt baked potatoes

BAKAD RÖDING 315:-

MED HANDSKALADE KRÄFTOR, CITRON, HUMMERSÅS OCH POTATISPURÈ
Baked char with crayfish, lemon, lobster sauce and potato puré

GNOCCHI 235:-

MED STEKTA KANTARELLER, FRITERAD GRÖNKÅL, RÅRÖRDA LINGON OCH PEPPARSÅS **Vegan**
Gnocchi with pan fried mushrooms, deep-fried kale, lingonberries and pepper sauce

HEMGJORD KORV 255:-

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 MATALLERGIER?
VÄNLIGEN MEDDELA PERSONALEN

Any food allergies? Please notify the staff

DESSERT

BJÖRNBÄRS-"TIRAMISU" 110:-
Blackberry "Tiramisu"

POCHERAT ÄPPLÉ 110:-
MED ROMUSSINGLASS OCH KANDERANDE NÖTTER
Poached apple with rum raisin ice cream and candied nuts

HUSETS CHOKLADTRYFFLAR 65:-
FRÅGA PERSONALEN VAD VI SERVERAR IDAG
Homemade chocolate truffles. Ask for today's varieties

KULA HEMGJORD GLASS/SORBET 45:-
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