

# MENY

## FÖRRÄTTER

### Starters

**HUMMERSOPPA 165:-**  
MED OST- OCH SMÖRDEGSSTICKS  
Lobster bisque with puff pastry cheese sticks

**CHILI OCH VITLÖKSGRATNERADE  
VANNAMEIRÄKOR 165:-**  
Chili and garlic gratinated prawns

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

**Ω LANTCHIPS 145:-**  
LÖJROM, CRÈME FRAICHE, RÖDLÖK OCH CITRON  
Crisps with bleak roe, sour cream, red onions and lemon

**FRITERADE CALAMARES 145:-**  
MED CHILIAIOLI  
Deep-fried Calamares with chili aioli

**Ω HUSETS RÅBIFF 1/2 175:-**  
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

**HUMMERSOPPA**  
MED OST- OCH SMÖRDEGSSTICKS  
Lobster bisque with puff pastry cheese sticks

\*

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

ELLER/OR

**BAKAD RÖDING**  
MED HANDSKALADE KRÄFTOR, CITRON,  
HUMMERSÅS OCH POTATISPURÈ  
Baked char with crayfish, lemon, lobster sauce and potato purée

\*

**BJÖRNBÄRS-"TIRAMISU"**  
Blackberry "Tiramisu"

535:-

# 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 ISLAY**  
BACON, BLOMKÅL, PERSILJA, SMÖR OCH RÖKIG WHISKY  
Onion, bacon, cauliflower, parsley, butter and peated whisky

**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

# 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

### RYGGBIFF 315:-

MED PUFFAD FLÄSKSVÅL, SAVOYKÅL, KONFITERAD BURRETANALÖK, VITLÖKSSKY, SMASHAD POTATIS  
Sirloin steak with puffed pork rind, savoy cabbage, onion, garlic jus and smashed potatoes

### BAKAD RÖDING 315:-

MED KRÄFTSTJÄRTAR, CITRON, HUMMERSÅS OCH POTATISPURÈ  
Baked char with crayfish tails, lemon, lobster sauce and potato purée

### GNOCCHI 245:-

MED STEKT OSTRONSKIVLING, SAVOYKÅLSFRÄS, RÅRÖRDA LINGON OCH PEPPARSÅS **Vegan**  
Gnocchi with pan fried oyster mushroom, cabbage, lingonberries and pepper sauce

### HEMGJORD KORV 255:-

Homemade sausage. Ask what we serve today.

### HUSETS RÅBIFF 255:-

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

---

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

### CHOKLADKAKA 110:-

MED SALT KOLASÅS, ROSTADE PISTAGEMANDLAR,  
FÄNKÅLSPOLLEN OCH YOGHURTGLASS  
Chocolate cake with salted caramel sauce, roasted pistachios,  
fennel pollen and yogurt ice cream

### 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 45:-

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