

MINDRE RÄTTER

JORDÄRTSKOCKSSOPPA 165:-

MED HALSTRAD PILGRIMSMUSSLA

Går att få vegetarisk

Jerusalem artichoke soup with grilled scallop

VITLÖKSGRATINERADE BLÅMUSSLOR 135:-

MED ÖRTCRUMBLE OCH CITRON

Garlic gratinated mussels with herb crumble and lemon

BEER BATTERED ZUCCHINI-FRIES 145:-

MED BACON, PARMESAN OCH TRYFFELMAJONNÄS

Går att få vegansk

Beer battered zucchini fries with bacon, parmesan cheese and truffle mayonnaise

1/2 CAESARSALLAD 135:-

MED BACON, PARMESANOST OCH BRÖDKRUTONGER

Går att få vegetarisk

Caesar salad with bacon, parmesan cheese and croutons

CHICKEN FINGERS 165:-

MED BBQ-DIPP OCH PICKLAD LÖK

Chicken fingers with bbq-dip and pickled onion

GRATINERAD OST (Camembert) 165:-

MED KÖRSBÄRSMARMELAD OCH FRITERAT LEVAINBRÖD

Gratinated Camembert cheese with cherry marmelade and deep-fried levain bread

FRITERADE CALAMARES 145:-

MED CHILIAIOLI

Deep-fried calamares with chili aioli

Ω LANTCHIPS 155:-

LÖJROM, CRÈME FRAICHE, RÖDLÖK OCH CITRON

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

Ω HUSETS RÅBIFF 1/2 185:-

AKKURATS KLASSIKER PÅ SVENSKT INNANLÅR.

Steak tartare with the classic trimmings

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

3-rätters meny 3-course menu

JORDÄRTSKOCKSSOPPA

MED HALSTRAD PILGRIMSMUSSLA

Jerusalem artichoke soup with grilled scallop

*

BIFF RYDBERG

TÄRNAD OXFILE, STEKT POTATIS, ÖLBRÄSERAD LÖK, SENAPSCRÈME OCH ÄGGULA.

Diced beef tenderloin served with fried potatoes, beer braised onions, mustard cream and egg yolk

ELLER/OR

SKREI-TORSKRYGG

MED SANDEFJORDSSÅS OCH

SMÖRSLUNGAD KULPOTATIS

Skrei cod with boiled potato, a roe and dill sauce

*

CITRON-CHEESECAKE

Lemon cheesecake

595:-

Ω PILSNERPLATTA 1-2 pers. 195:-

3-5 pers. 395:-

OST, KALLSKÜRET OCH PICKLES

Platter with cheese, coldcuts and pickles

MUSSLOR

1/2 KG 205:-

1/1 KG 275:-

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 395:-

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

HJORTYTTERFILE 395:-

MED BAKAD SPETSKÅL, ENBÄRSSÅS, RÅRÖRDA LINGON OCH POTATISPURÉ
Venison tenderloin with baked cabbage, juniper sauce, lingonberries and potato purée

SKREI-TORSKRYGG 395:-

MED SANDEFJORDSSÅS OCH SMÖRSLUNGAD KULPOTATIS
Skrei cod with boiled potato, a roe and chives sauce

KROPPKAKOR MED SVAMPFYLLNING **Vegansk** 275:-

MED SKIRAT VEGAN-SMÖR, RÅRÖRDA HJORTRON OCH RÖTFRUKTSCHIPS
Mushroom filled potato dumplings with clarified vegan butter, cloud berries and root vegetable crisps

HEMGJORD KORV 275:-

Homemade sausage. Ask what we serve today

HUSETS RÅBIFF 275:-

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

🍷 BACON OCH OSTBURGARE MED POMMES FRITES 245:-

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 85:-
Salad

VITLÖKSBRÖD 75:-
Garlic Bread

MAJONNÄS 15:-
Mayonnaise

HAR DU MATALLERGIER?
VÄNLIGEN MEDDELA PERSONALEN

Any food allergies? Please notify the staff

DESSERT

STICKY TOFFEE PUDDING 115:-

MED VANILJGLASS
Sticky toffee pudding with vanilla ice-cream

CITRON-CHEESECAKE 115:-

Lemon cheesecake

HUSETS CHOKLADTRYFFLAR 65:-

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

KULA HEMGJORD GLASS/SORBET 65:-

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

KAFFE

Bryggkaffe 30:-
Espresso 30:-
Dubbel Espresso 40:-
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