

MINDRE RÄTTER

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

VIT SPARRIS 165:-

MED HOLLANDAISESÅS, LÖJROM,
VÄSTERBOTTENOSTCHIPS OCH KÖRVEL

Går att få vegansk/Can be ordered vegan

White asparagus with hollandaise sauce, bleak roe,
matured swedish cheese crisps and chervil

VITLÖKSGRATINERADE VANNAMEIRÄKOR 155:-

Garlic gratinated vannamei shrimps

BEER BATTERED ZUCCHINI-FRIES 145:-

MED BACON, PARMESAN OCH TRYFFELMAJONNÄS

Går att få vegansk/Can be ordered vegan

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

SALLAD NIÇOÏSE 155:-

TONFISK, ÄGG, LÖK, BRYTBÖNOR, TOMAT,

FÄRSKPOTATIS OCH OLIVER

Salad niçoise, tuna, egg, onion, split beans, tomato,
new potatoes and olives

CHICKEN FINGERS 165:-

MED BBQ-DIPP OCH PICKLAD LÖK

Chicken fingers with bbq-dip and pickled onion

TRE SORTERS RÖROR MED BRÖD 145:-

FRÅGA OM AKTUELLA RÖROR

3 different bread spreads with Akkurat's homemade bread

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

3-rätters meny

3-course menu

VIT SPARRIS

MED HOLLANDAISESÅS, LÖJROM,
VÄSTERBOTTENOSTCHIPS OCH KÖRVEL

White asparagus with hollandaise sauce, bleak roe,
matured swedish cheese crisps and chervil

*

BIFF RYDBERG

TÄRNAD OXFILÉ, 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 RÖDINGFILÉ

MED SPARRIS, RAMSLÖKSSÅS OCH FÄRSKPOTATIS

Baked char with asparagus,
wild garlic sauce and new potatoes

*

PASSIONFRUKTS-CHEESECAKE

Passionfruit 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 PROVENÇALE

TOMATER, OLIVOLJA, VITT VIN, LÖK, VITLÖK, OCH ÖRTER

Tomatoes, olive oil, white wine, onion, garlic and herbs

Ω MOULES CHEVRE

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

LAMMYTTERFILE 365:-

MED ROSTAD BLOMKÅLSPURÉ, PRIMÖRER, GREMOLATASMÖR OCH VITLÖKSSKY
Lamb sirloin with roasted cauliflower purée, spring vegetables, gremolata butter and garlic jus

BAKAD RÖDINGFILE 345:-

MED SPARRIS, RAMSLÖKSSÅS OCH FÄRSKPOTATIS
Baked fillet of char with asparagus, wild garlic sauce and new potatoes

SÄSONGENS PRIMÖRER **Vegan** 275:-

ROSTAD BLOMKÅLSPURÉ, FRITERAD KRONÄRTSKOCKA, HUMMUS OCH RAMSLÖKSMAJONNÄS
Vegetables of the season, roasted cauliflower purée, deep fried artichoke, hummus and wild garlic mayonnaise

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

RABARBERKAKA 115:-
MED MANDELGLASS

Rhubarb cake with almond ice cream
Rekomenderad whisky: Loch Lomond Original single highland whisky 25:-/cl

PASSIONSFRUKTS-CHEESECAKE 115:-
Passionfruit cheesecake

Rekomenderad whisky: Glenmorangie Tùsail single highland whisky 45:-/cl

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