

MINDRE RÄTTER

SKAGENRÖRA "ROLL" 175:-
SERVERAS I STEKT BRÖD MED PICKLAD LÖK OCH LÖJROM
Shrimps, dill and mayonnaise in a fried roll
with pickled onion and bleak roe

VITLÖKSGRATINERADE VANNAMEIRÅKOR 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 NIÇOISE 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

SALAMI MAC 'N' CHEESE KROKETTER 155:-
MED ROQUEFORT-KRÄM OCH RUCCOLASALLAD
Salami Mac 'N' Cheese croquettes with
Roquefort cheese dip and rocket salad

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

SKAGENRÖRA
SERVERAS I STEKT BRÖD MED PICKLAD LÖK
Shrimps, dill and mayonnaise in a fried roll
with pickled onion

*

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 GRÖN SPARRIS, DILLSSÅS, FORELLROM
OCH FÄRSKPOTATIS
Baked char with asparagus,
dill sauce, trout roe 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 ISLAY
BACON, BLOMKÅL, PERSILJA, SMÖR OCH RÖKIG WHISKY
Bacon, cauliflower, parsley, butter and peated whisky

Ω MOULES PROVENÇALE
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 395:-

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

ENTRECÔTE 250g 395:-

MED BAKADE KÖRSBÄRSTOMATER, BÉARNAISESÅS OCH POMMES FRITES
Rib eye steak with baked cherry tomatoes, béarnaise sauce and french fries

BAKAD RÖDINGFILÉ 345:-

MED GRÖN SPARRIS, DILLSÅS, FORELLROM OCH FÄRSKPOTATIS
Baked fillet of char with asparagus, dill sauce, trout roe and new potatoes

SÄSONGENS PRIMÖRER **Vegan** 275:-

ROSTAD BLOMKÅLSPURÉ, FRITERAD KRONÄRTSKOCKA, HÜMMUS OCH DILLMAJONNÄS
Vegetables of the season, roasted cauliflower purée, deep fried artichoke, hummus and dill 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 MATAALLERGIER?
VÄNLIGEN MEDDELA PERSONALEN

Any food allergies? Please notify the staff

DESSERT

JORDGÜBBSBAKELSE 115:-

JORDGÜBBAR, VISPAD GRÄDDE OCH VANILJKRÄM
PÅ SMÖRDEGSBOTTEN

Strawberry shortcake; strawberries, whipped cream,
vanilla cream and puff pastry

Rekomenderad whisky: Filey Bay Flagship single english malt whisky 41:-/cl

PASSIONSFRUKTS-CHEESECAKE 115:-

Passionfruit cheesecake

Rekomenderad whisky: Glenmorangie Túsail
single highland malt 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 ERBJÜDER 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