

MINDRE RÄTTER

CHÈVRE CHAUD 155:-
BETOR, VALNÖTTER, BJÖRNBÄR
OCH HONUNGSVINAIGRETTE
Chèvre chaud, beetroots, walnuts, blackberries
and honey vinaigrette

KIKÄRTSFRIES 125:-
MED PICKLAD JALAPEÑO OCH GOCHUJANG-MAJONNÄS
Vegansk/Vegan
Chickpea fries with pickled jalapeño and gochujang mayonnaise

OSTGRATINERAD SVAMPTOAST 175:-
PÅ SMÖRSTEKT SURDEGSBRÖD
Cheese gratinated mushroom toast on butterfried sourdough bread

CHICKEN FINGERS 165:-
MED BBQ-DIPP OCH PICKLAD LÖK
Chicken fingers with bbq-dip and pickled onion

MOZZRELLAFYLLD POTATISKROKETT 145:-
MED VARMT VITLÖKSSMÖR
Mozzarella filled potato croquette with varm garlic butter

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

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

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

3-rätters meny 3-course menu

OSTGRATINERAD SVAMPTOAST
PÅ SMÖRSTEKT SURDEGSBRÖD
Gratinated mushroom toast on butterfried sourdough bread

*

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

TORSKRYGG
MED BRYNT SMÖR, KANTARELLER, BACON
OCH SMÖRSLUNGAD KOKT POTATIS
Cod loin with browned butter, chantarelles,
bacon and butter tossed boiled potatoes

*

BLÅBÄRSKAKA
MED VISPAD GRÄDDE
Blueberry cake with vipped cream

595:-

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

PORTERBRÄSERAD OXKIND 295:-

MED POTATISPURÉ, FRITERAD LÖKRING OCH PICKLAD POLKABETA
Porter braised beef cheek with potato puré, fried onionring and pickled beet root

TORSKRYGG 385:-

MED BRYNT SMÖR, KANTARELLER, BACON OCH SMÖRSLUNGAD KOKT POTATIS
Cod loin with browned butter, chantarelles, bacon and butter tossed boiled potatoes

KRÄMIGA BÖNOR **Vegan** 275:-

MED ROSTAD SÖTPOTATIS, SVAMP, FRITERADE KIKÄRTOR, GRÖNKÅL OCH TAHINIDRESSING
Creamy beans with roasted sweetpotato, deep fried chick peas, kale and tahini dressing

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

BLÅBÄRSKAKA 115:-

MED VISPAD GRÄDDE

Blueberry cake with vipped cream

Rekomenderad whisky: Ben Nevis 10år Single Highland Malt 52:-/cl.

PECANPAJ MED WHISKYGLASS 115:-

Pecan pie with whisky ice-cream

Rekomenderad whisky: Maker's Mark Bourbon 33:-/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