

MINDRE RÄTTER

Small dishes

CHÈVRE CHAUD 155:-

Betor, valnötter, björnbär & honungsvinaigrette
Chèvre chaud, beetroots, walnuts, blackberries & honey vinaigrette

🕒 KIKÄRTSFRIES Vegan 125:-

Med picklad jalapeño & gochujangmajonnäs
Chickpea fries with pickled jalapeño & gochujang mayonnaise

HALSTRADE PILGRIMSMUSSLOR 175:-

Med jordärtskockspuré, bacon & örtolja
Lightly fried scallops with Jerusalem artichoke puree, bacon & herb oil

🕒 DIRTY FRIES 85:-

Med cheddarost, bacon, gräslök & jalapeñomajonnäs
"Dirty fries" with cheddar cheese, bacon, chives & jalapeño mayonnaise

🕒 NACHOS 95:-

Med spenat & kronärtskocksdip
Homemade nachos with spinach & artichoke dip

🕒 LANTCHIPS 155:-

Löjrom, crème fraiche, rödlök & citron
Crisps with bleak roe, sour cream, red onions and lemon

🕒 HUSETS RÅBIFF 1/2 185:-

Akkurats klassiker på svenskt innanlår
Steak tartare with the classic trimmings

🕒 MOULES

MOULES MARINIÈRE

Vitt vin, vitlök, lök, persilja, timjan & grädde
White wine, garlic, onion, parsley, thyme & cream

MOULES ROQUEFORT

Roquefort, bacon & grädde
Roquefort cheese, bacon & cream

MOULES ASIA

Kokosmjölk, röd curry, vitlök, lök, limeblad, Koriander, citrongräs, morötter, chili & grön paprika
Coconut milk, red curry, garlic, lime leaves, coriander, lemon grass, chili, carrots & green pepper

MOULES PROVENÇALE

Tomater, olivolja, vitt vin, lök, vitlök, & örter
Tomatoes, olive oil, white wine, onion, garlic & herbs

🕒 PILSNERPLATTA

1-2 pers. 195:-, 3-5 pers. 395:-

OST, KALLSKURET OCH PICKLES
Platter with cheese, coldcuts and pickles



TRE RÄTTERS

Three course menu

HALSTRADE PILGRIMSMUSSLOR

Med jordärtskockspuré, bacon & örtolja
Lightly fried scallops with Jerusalem artichoke puree, bacon & herb oil

BIFF RYDBERG

Tärnad oxfilé, stekt potatis, ölbräserad lök, Senapskrème & äggula
Diced beef tenderloin served with fried potatoes, beer braised onions, mustard cream and egg yolk

eller

HALSTRAD GÖSFILÉ

Med Gueuzesås, sockerärtor, potatispuré & örtolja
Lightly fried pikeperch with Gueuze sauce, sugar snaps, potato puree and herb oil

CRÈME BRÛLÉE

595:-

MOULES CHÈVRE

Chèvre, rostad vitlök, crème fraiche & honung
Goat cheese, roasted garlic, sour cream & honey

MOULES CALIENTE

Tomat, chili, vitlök, koriander, lime, rostad majs, vitt vin, tequila & chilimajonnäs
Tomato, chili, garlic, coriander, lime, roasted corn, white wine, tequila & chilli mayonnaise

MOULES ISLAY

Bacon, blomkål, persilja, smör & rökig whisky
Bacon, cauliflower, parsley, butter & peated whisky

1/2 kg 205:-

1 kg 275:-

Pommes frites 45:-



Rätter märkta med 🕒 serveras även mellan 23:00-00:00 Onsdag-Lördag.

HUVUDRÄTTER

Main Courses

BIFF RYDBERG 395:-

Tärnad svensk oxfilé, stekt potatis, ölbräserad lök, senapskrème och äggula

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

LAMMROSTBIFF 335:-

Rosmarin & vitlökssky, bakade körsbärstomater, broccolini, tryffelsmör & potatiskaka

Roast Beef of Lamb with rosemary & garlic jus, baked cherry tomatoes, broccolini, truffle butter and potato cake

HALSTRAD GÖSFILÉ 385:-

Med Gueuzesås, sockerärtor, potatispuré & örtolja

Lightly fried pikeperch with Gueuze sauce, sugar snaps, potato puree & herb oil

KROPPKAKOR 275:-

Svampfyllda kroppkakor med brynt smör, rårörda lingon & rotfruktschips

Mushroom filled Swedish dumplings with brown butter, lingonberries & 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

Ask the staff for Today's special

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE 115:-

Rekommenderad whisky:

Loch Lomond Madeira Single Highland Malt 25:-/cl.

CHOKLADMOUSSE 115:-

Med salt kolasås smaksatt med Bourbon whiskey, rostade hasselnötter & fänkålsmaräng

Chocolate mousse with salty caramel sauce flavoured with Bourbon whiskey, roasted hazelnuts & fennel meringue

Rekommenderad whisky:

Bunnahabhain Mòine Single Islay Malt 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 erbjuder idag

A scoop of homemade ice cream/sorbet.

Ask what's served today



SIDEORDERS

SALLAD 85:-

Salad

VITLÖKSBRÖD 75:-

Garlic Bread

MAJONNÄS 15:-

Mayonnaise

OST

OSTBIT 55:-

A piece of cheese

OSTBIT & 20cl. ÖL 115:-

A piece of cheese & 20cl. beer

WHISKYBRICKA

6 st. utvalda whiskysorter

2cl. av varje 320:-

KAFFE

Bryggkaffe 30:-

Espresso 30:-

Dubbel Espresso 40:-

Cappuccino 45:-

Latte 49:-



Har du matallergier? Vänligen meddela personalen

Any food allergies? Please notify the staff