

# MINDRE RÄTTER

Small dishes

## ● PILSNERPLATTA

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

Ost, kallskuret & pickles

*Platter with cheese, cold cuts & pickles*



## CHÈVRE CHAUD 155:-

Betor, valnötter, björnbär & honungsvinaigrette

*Chèvre chaud, beetroots, walnuts, blackberries*

*& honey vinaigrette*

## HALSTRADE PILGRIMSMUSSLOR 175:-

Med jordärtskockspuré, bacon & örtolja

*Lightly fried scallops with Jerusalem artichoke puree, bacon & herb oil*

## GUBBRÖRA PÅ HEMBAKT KAVRING 145:-

Gubbröra- matjessill, majonnäs, ägg, färskpotatis, gräslök & dill

*Swedish classic Old man's mix- herring, mayonnaise, new potatoes, egg, chives & dill served on dark rye bread*

## LANTCHIPS 155:-

Löjrom, crème fraiche, rödlök & citron

*Crisps with bleak roe, sour cream, red onions & lemon*

## HUSETS RÅBIFF 1/2 185:-

Akkurats klassiker på svenskt innanlår

*Steak tartare with the classic trimmings*



# 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, Senapscreme & äggula

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

eller

## HALSTRAD GÖSFILÉ

Med Gueuzesås, sockerärter, potatispuré & örtolja

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

## CRÈME BRÛLÉE

595:-

# ● 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*

## 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, senapscreme & äggula

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

## LAMMROSTBIFF 335:-

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

*Top side of Lamb with rosemary & garlic jus, baked cherry tomatoes, broccolini, truffle butter & potato cake*

## HALSTRAD GÖSFILÉ 385:-

Med Gueuzesås, sockerärter, potatispuré & örtolja

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

## KROPPKAKOR Vegetarisk 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 & 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*

# SIDEORDERS

## SALLAD 85:-

*Salad*

## VITLÖKSBRÖD 75:-

*Garlic Bread*

## MAJONNÄS 15:-

*Mayonnaise*

# OST



## OSTBIT 55:-

*A piece of cheese*

## OSTBIT & 2ocl. Öl 115:-

*A piece of cheese & 2ocl. beer*

# WHISKYBRICKA

## 6 st. utvalda whiskysorter

2cl. av varje 320:-

# KAFFE

Bryggkaffe 30:-

Espresso 35:-

Dubbel Espresso 45:-

Cappuccino 50:-

Latte 55:-



# 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*

Har du matallergier? Vänligen meddela personalen

*Any food allergies? Please notify the staff*