

MINDRE RÄTTER

Small dishes

PILSNERPLATTA

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

Ost, kallskuret & pickles

Platter with cheese, cold cuts & pickles



TOAST SKAGEN 1/1 265:- 1/2 195:-
Skagenröra på smörstekt levainbröd toppad med löjrom
Swedish classic- Shrimp mix & bleak roe served on butterfried toast

SPARRIS 195:-
Toppad med ramslöksemulsion, baconkrisp & Parmigiano reggiano
White asparagus served with wild garlic emulsion, bacon crisp & Parmigiano reggiano

CHÈVRE CHAUD 175:-
Honungsgatinerad Chèvre på levainbröd med grönsallad, rödbetor & valnötter
Honey gratinated goat cheese served on toast with green salad, beetroots & walnuts

LERPOTTASILL 165:-
Matjessill, kokt ägg, gräslök, rödlök & brynt smör serveras med färskpotatis
Pickled herring served with, boiled egg, chives, red onion, brown butter & new potatoes

LANTCHIPS 175:-
Löjrom, crème fraiche, rödlök & citron
Crisps with bleak roe, sour cream, red onions & lemon

HUSETS RÅBIFF 1/2 195:-
Akkurats klassiker på svenskt innanlår
Steak tartare with the classic trimmings



TRE RÄTTERS

Three course menu

TOAST SKAGEN

Skagenröra på smörstekt levainbröd toppad med löjrom

Swedish classic- Shrimp mix & bleak roe served on butterfried toast

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

UGNSBAKAD RÖDINGFILÉ

Med säsongens primörer & Sandefjordsås

Ovenbaked fillet of char served with spring vegetables & Sandefjord sauce

CHOKLADPANNACOTTA

Framboise sorbet & rostad vit choklad

Chocolate flavoured pannacotta served with Framboise sorbet & roasted white chocolate

675:-

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, koriander, citrongräs, morötter, chili & grön paprika

Coconut milk, red curry, garlic, 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 225:-

1 kg 295:-

Pommes frites 49:-



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

HUVUDRÄTTER

Main Courses

ENTRECÔTE 475:-

Med vitlökssmör, rödvinssås, ugnsbakade körsbärstomater & pommes frites

Ribeye steak served with garlic butter, red wine sauce, ovenbaked cherry tomatoes & french fries

LAMMYTTERFILÈ 375:-

Med rosmarinsky, grön sparris, Provençalesmör & friterad färskpotatis

Lamb loin served with rosemary jus, green asparagus, Provençale butter & deep fried new potatoes

UGNSBAKAD RÖDINGFILÈ 365:-

Med säsongens primörer & Sandefjordsås

Ovenbaked fillet of char served with spring vegetables & Sandefjord sauce

HEMGJORDA KROPPKAKOR **Vegansk** 275:-

Svampfyllda kroppkakor med skirat smör & rårörda lingon
Mushroom filled potato dumplings served with clarified butter & lingonberries

RÄKSALLAD 285:-

Med kokt ägg, avokado, äpple -pepparrottsdressing & citron

Shrimp salad served with boiled egg, avocado, apple & horse-radish dressing & lemon

🍷 BACON OCH OSTBURGARE 255:-

eller

HALLOUMIBURGARE 235:-

Med pommes frites

Bacon and cheese burger OR Halloumi burger served with french fries

AKKURAT'S KLASSIKER

Always at Akkurat

BIFF RYDBERG 415:-

Tärnad oxfilé, stekt potatis, ölbräserad lök, senapscreme & äggula

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

HEMGJORD KORV 285:-

Homemade sausage. Ask what we serve today

🍷 HUSETS RÅBIFF 285:-

Akkurats klassiker på svenskt innanlår med pommes frites

Steak tartare with the classic trimmings & french fries

HEMGJORDA KÖTTBULLAR 255:-

Med gräddsås, pressgurka, rårörda lingon & potatispuré

Homemade meatballs served with cream sauce, pickled cucumber, lingonberries & potato puree

SIDEORDERS

SALLAD *Side Salad* 95:-

VITLÖKSBRÖD *Garlic Bread* 75:-

MAJONNÄS *Mayonnaise* 15:-

DESSERT

CHOKLADPANNACOTTA 125:-

Framboise sorbet & rostad vit choklad
Chocolate flavoured pannacotta served with Framboise sorbet & roasted white chocolate

CRÈME BRÛLÉE 125:-

Smaksatt med vanilj & citrus

Crème brûlée flavoured with vanilla & citrus

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

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/Te 35:-

Espresso 35:-

Dubbel Espresso 45:-

Cappuccino 50:-

Latte 55:-



Har du matallergier? Vänligen meddela personalen

Any food allergies? Please notify the staff