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

CHÈVRE CHAUD 175:-

Honungsgratinerad 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

SVAMPTOAST 165:–

Krämig svampblandning på smörstekt levainbröd toppad med Parmesan.

Creamy mushrooms on butterfried toast served with Parmesan cheese

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 nötkött

Steak tartare with the classic trimmings

TRERÄTTERS

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, senapscrème & äggula

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

eller

ÅNGAD RÖDTUNGA

Hummersås, halstrad pilgrimsmussla & potatispuré

Steamed witch flounder served with lobster sauce, lightly fried scallop & potato puree

---

CRÈME BRÛLÉE

Smaksatt med vanilj & citrus

Crème brûlee flavoured with vanilla & citrus

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:-

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

HJORT Tender petite 375:-
Kantarellsås, fräst broccolini & potatiskaka
Venison Tender petite served with creamy chantarelle sauce, fried broccolini & potato cake

ÅNGAD RÖDTUNGA 365:-
Hummersås, halstrad pilgrimsmussla & potatispuré
Steamed witch flounder served with lobster sauce, lightly fried scallop & potato puree

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 -pepparrotsdressing & 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, senapscrème & 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 nötkött med pommes frites
Steak tartare with the classic trimmings & french fries

HEMGJORDA KÖTTBULLAR 255:-
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:-

*Undrar du över ursprungsland för ett visst livsmedel? Fråga personalen.

DESSERT

KANELÄPPLEN 125:-
Äppelkompott med vispad färskostkräm & knäckiga havresmulor
Cream cheese creme served with apple compot & caramelized crumbs

CRÈME BRÛLÉE 125:-
Smaksatt med vanilj & citrus
Crème brûlee 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 & 20cl. Öl 115:-
A piece of cheese & 20cl. 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