



SNACKS OCH FÖRRÄTTER

STARTERS

Boquerones

Boquerones
95 kr

Spanska konservmusslor i escabeche

95 kr

Himlens räkmacka med rökt lax och ägg

Shrimp and smoked salmon on rye bread with and lemon mayonnaise, egg and horseradish
1/2 165 kr 1/1 215 kr

Råbiff med tillbehör

Steak tartare with accessories
1/2 165 kr 1/1 215 kr

Charkuterier och ost

Charcuterie and cheese
185 kr

Tomatsallad med grillat bacon

Tomato salad with grilled bacon
125 kr

Mix sallad

Mix salad
45 kr

LUNCH

VECKA 49 / WEEK 49

MÅN – FRE / MON – FRI

FRAM TILL / UNTIL 15.00

Koljafilé med bakad purjolök, avruga och Sandefjordsås

Haddock with leeks, avruga and butter sauce
155 kr

Biff Lindström med persiljesmör och to-matsallad

Lindström pattie with parsley butter and tomato salad
145 kr

Coq au vin med champinjoner, bacon och smålök

Coq au vin with mushrooms, bacon and onion
145 kr

Stekta strömmingsflundror med dillsmör och potatispuré

Fried herring fillets with dill and potato puré
125 kr

Wallenbergare med ärtor, lingon, potatis-puré och brynt smör

Wallenbergare with peas, lingonberries, mashed potatoes and brown butter
165 kr

Sallad med getost, betor, valnötter och honungsvinägrette

Salad with goat cheese, beets, walnuts and honey vinaigrette
145 kr

A LA CARTE

A LA CARTE

Caesarsallad med kyckling, briochekrutonger och bacon

Caesar salad with chicken, bacon, croutons and bacon
185 kr

Sallad med sotad tonfisk, bakat ägg, sardeller och aioli

Salad with tuna, egg, anchovy, olives and aioli
195 kr

Bakad blomkål med grönsallad, bearnaise och pommes frites

Cauliflower with salad, bearnaise and french fries
195 kr

Rödingfilé med bakad spetskål, grönsallad och romescosås

Char with baked cabbage, green salad, romesco sauce
275 kr

Biff minute med bearnaise, tomatsallad och pommes frites

Minute steak with tomato salad, bearnaise and french fries
285 kr

DESSERTER

DESSERTS

Citrontarte med maräng och vaniljcreme fraiche

Lemontarte with meringue and vanilla creme fraiche
110 kr

Creme brullee

Creme brullee
90 kr

Chokladmousse med brownie och körsbär

Chocolate mousse with brownie and cherries
90 kr

Chokladtryffel

Chocolate truffle
25 kr

FRÅGA OSS GÄRNA OM ALLERGENER

KAFFE & TE

COFFEE & TEA

Lunchkaffe

25 kr

Té

25 kr

Espresso, enkel

34 kr / dubbel 38 kr

Capuccino

42 kr

Caffe latte

42 kr

DRYCK

DRINKS

Läsk /soda

38 kr

Fruktjuice

38 kr

Ramlösa

38 kr

Carlsberg non alcoholic

49 kr

ÖL PÅ KRAN DRAFT BEER

Carlsberg

40cl 74kr/ 60cl 109kr

Eriksberg

40cl 79kr/ 60cl 119kr

Kronenbourg Blanc

40cl 87kr/ 60cl 129kr

NCB 100W

40cl 99kr/60cl 149kr

ÖL PÅ FLASKA BEER BOTTLED

Architect Pale Ale

94 kr

Birra Poretti Originale

78 kr

Staropramen

50cl 115 kr

Brooklyn Lager

82 kr

Coopersmith's Queens Pale Ale

92 kr

NCB Amber

92 kr

NCB Jack

92 kr

Erdinger Weissbier Kristall

50cl 98 kr

Luma Lager

92 kr

Celia Gluten free

89 kr

Jämtlands Bärnsten

89 kr

CIDER

Cidraie Apple

79 kr

Sommersby Pear

72 kr

CHAMPAGNE & CAVA

Taittinger

139/795 kr

Estrella de Oro

98/498 kr

ROSÉ

2017 Le Bosq, Badet Clement -FRA

125/495 kr

VITT VIN

2017 Garganega, Borgo San Leo,

Veneto – ITA 94/398 kr

2017 L'Escargot Sauvignon Blanc, J W,

Gascogne – FRA 110/460 kr

2017 Alamos Chardonnay, C. Zapata,

Mendoza - ARG 125/495 kr

2017 Villa Wolf Riesling Dry, JL Wolf,

Pfalz – GER 145/590 kr

2017 Le Finage Chablis, Chablisienne,

Bourgogne - FRA 150/625 kr

2017 Blanc de Pacs, Pares Balta,

Penedés -SPA 135/540 kr

RÖTT VIN

2017 Sangiovese, Borgo San Leo,

Veneto – ITA 94/398 kr

2015 Glorioso Crianza, Hijos A. Barcelo,

Rioja - SPA 125/495 kr

2016 Cabernet Sauvignon, Col. Crest,

Washington – USA 155/645 kr

2017 Domaine Saint Irénée, Pinot Noir EKO -

FRA 145/590 kr

2016 Cecci Chianti, DOCG - ITA

115/470 kr

2017 Les Dauphins, Côtes du Rhône EKO - FRA

135/540 kr