



## 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 2 / WEEK 2

### MÅN – FRE / MON – FRI

### FRAM TILL / UNTIL 15.00

#### Fläskschnitzel med kapris-sardellsmör och pommes frites

Pork schnitzel with capers-anchovy butter and  
fries 135 kr

#### Sejfilé med blåmusslor, fänkål och vit- vinsås

Seithe with mussels, fennel and white wine  
sauce 145 kr

#### Boeuf Bourguignon

Boeuf Bourguignon 155 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

#### Apelsin och mandelkaka med curd och dulce

Orange and almondcake with curd and caramel  
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

## 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 100W40cl 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 72 kr

#### Sommersby Pear 68 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

### WHITE WINE

#### 2017 Garganega, Borgo San Leo, Veneto – ITA 92/398 kr

#### 2016 L'Escargot Sauvignon Blanc, J W, Gascogne – FRA 110/460 kr

#### 2017 Villa Wolf Riesling Dry, JL Wolf, Pfalz – GER 135/580 kr

#### 2017 Le Finage Chablis, Chablisienne, Bourgogne - FRA 138/595 kr

## RÖTT VIN

### RED WINE

#### 2017 Sangiovese, Borgo San Leo, Puglia – ITA 92/398 kr

#### 2015 Glorioso Crianza, Hijos A. Barcelo, Rioja - SPA 110/480 kr

#### 2016 Organic Shiraz, Yalumba -USA 135/540 kr

#### 2015 Cabernet Sauvignon, Col. Crest, Washington – USA 145/625 kr