

SNACKS OCH FÖRRÄTTER

STARTERS

Boquerones

Boquerones
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
195 kr

Tomatsallad med grillat bacon

Tomato salad with grilled bacon
125 kr

Mix sallad

Mix salad
45 kr

LUNCH

VECKA 16 / WEEK 16

MÅN – FRE / MON – FRI

FRAM TILL / UNTIL 15.00

Fläkschnitzel med kapris-sardellsmör och pommes frites

Pork schnitzel with capers-anchovy butter and fries
135 kr

Gratinerad spättafilé med räkor och vitvinsås

Plaise with schrimps and white wine sauce
155 kr

Krispigt anklår med surkål och potatispuré

Crispy duck with sauerkraut and potatopuré
165 kr

Stekta strömmingsflundror med dillsmör och potatispuré

Fried herring fillets with dill and potato puré
135 kr

Wallenbergare med ärtor, lingon, potatispuré 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

EXTRASIDE

Grönsallad

Greensalad
10 kr

Tomatsallad

Tomato salad
20 kr

Kikärtor, paprika och quinoa

chickpeas, pimiento and quinoa
20 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 100W 40cl 99kr/ 60cl 149kr

ÖL PÅ FLASKA BEER BOTTLED

Architect Pale Ale 94 kr

Birra Poretti Originale 78 kr

Carlsberg Hof 72 kr

Staropramen 50cl 115 kr

Brooklyn Lager 82 kr

Brooklyn Scorchers 89 kr

Coopersmith's Queens Pale Ale 92 kr

NCB Kellerbier 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

Carlsberg Non Alcoholic 49 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 WHITE WINE

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 RED WINE

2017 Sangiovese, Borgo San Leo, Puglia- 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