

## SNACKS OCH FÖRRÄTTER STARTERS

### Boquerones

Boquerones  
95 kr

### Himlens räkmacka med rökt lax, ägg och pepparrot

Shrimp and smoked salmon on rye bread with and lemon mayonnaise, egg and horseradish  
1/2 170 kr 1/1 225 kr

### Fransk blandad råbiff med dragonmajonnäs, friterad lök och krasse

Steak tartare with tarragon mayonnaise, fried onion and cress  
1/2 155 kr 1/1 225 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 13 / WEEK 13**

**MÅN – FRE / MON – FRI**

**FRAM TILL / UNTIL 15.00**

### Köttfärslimpa med lingongrädksås och pressgurka

Meatloaf with lingonberry sauce and cucumber  
135 kr

### Rödvinsbräserad högrev med smålök, champinjoner, sidfläsk och rödvinsås

Chuck roll in red wine with onion, mushrooms and bacon  
155 kr

### Fiskgryta med tomat, saffran och aioli

Fish caserole with tomato, safron and aioli  
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  
155 kr

### **Alternativ eller extra sideorder**

#### Välj att byta ditt kolhydrattillbehör eller beställ extra.

Choose to change your carbohydrate or order extra

#### Grönsallad

Greensalad  
10 kr/20kr

#### Tomatsallad

Tomato salad  
20 kr/35kr

#### Liten Ceasarsallad

Small Ceasar salad  
20 kr/35kr

## A LA CARTE A LA CARTE

### Caesarsallad med kyckling, briochekrutonger och bacon

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

### Sallad med sotad tonfisk, bakat ägg, sardeller och aioli

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

### Rostad blomkål med rucola, parmesan och marconamandel

Roasted cauliflower with rucola, parmesan and Marcona almonds  
195 kr

### Rödingfilé med bakad spetskål, grönsallad och romescosås

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

### Biff minute med bearnaise, tomatsallad och pommes frites

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

## DESSERTER

## DESSERTS

### Sticky toffee pudding med butterscotch sås och grädde

Sticky toffee pudding med butterscotch sauce and whipped cream  
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 29 kr

Té 29 kr

Espresso, enkel 34 kr / dubbel 38 kr

Capuccino 44 kr

Caffe latte 46 kr

## DRYCK DRINKS

Läsk /soda 39 kr

Fruktjuice 45 kr

Ramlösa 39 kr

## ÖL PÅ KRAN DRAFT BEER

Carlsberg 40cl 76kr/ 60cl 109kr

Eriksberg 40cl 82kr/ 60cl 119kr

Kronenbourg Blanc 40cl 87kr/ 60cl 129kr

NCB 100W 40cl 99kr/ 60cl 149kr

## ÖL PÅ FLASKA BEER BOTTLED

Architect Pale Ale 98 kr

Birra Poretti Originale 78 kr

Carlsberg Hof 74 kr

Staropramen 50cl 115 kr

Brooklyn Lager 91 kr

Brooklyn Defender IPA 97 kr

NCB Kellerbier 98 kr

NCB Amber 96 kr

NCB Jack 96 kr

NCB Hoppy daze 96 kr

Erdinger Weissbier Kristall 50cl 119 kr

Celia Gluten free 82 kr

Guinnes extra stout 98 kr

Carlsberg Non Alcoholic 49 kr

Kronenbourg Blanc Non Alcoholic 54 kr

Brooklyn special effects Non Alcoholic 59 kr

## CIDER

Cidraie Apple 82 kr

Sommersby Pear 74 kr

## CHAMPAGNE & CAVA

André Clouet Silver Brut NV 145/825 kr

Rodestiu Cava Brut 99/515 kr

## ROSÉ

2017 Le Bosq, Badet Clement -FRA 125/495 kr

## VITT VIN

2017 Garganega, Borgo San Leo, Veneto – ITA 96/398 kr

2018 Les Parcellaires de l’Herre, Sauvignon blanc, Gascogne – FRA 115/475 kr

2018 Anterra Chardonnay, Mezzacorona, Sicily – ITA 125/495 kr

2017 Villa Wolf Riesling Dry, JL Wolf, Pfalz – GER 145/590 kr

2018 Chablis Classique, Bouchard, Bourgogne – FRA 150/625 kr

2017 Blanc de Pacs, Pares Balta, Penedés -SPA 135/540 kr

2016 Sancerre, Caves des Perrière, Loire -FRA 740 kr

## RÖTT VIN

2017 Sangiovese, Borgo San Leo, Puglia – ITA 96/398 kr

2015 Hacienda Lòpez de Haro Crianza, Rioja-SPA 125/495 kr

2016 Cabernet Sauvignon, Col. Crest, Washington – USA 155/645 kr

2017 Philippe de Rothschild , Pinot Noir - FRA 145/590 kr

2017 Chianti, Barone Ricasoli - ITA 130/525 kr

2017 Les Dauphins, Côtes du Rhône EKO - FRA 135/540 kr

2015 Kenwood Zinfandel, Sonoma County- USA 150/595 kr