

PRE DINNER COCKTAILS 3 CL

Paloma

Olmecca Blanco, Lime, Pink Grape Soda
98 kr

Curious Jack

Beefeater London dry, Lime, orgent syrup,
Angostura bitter, Ginger Beer 98 kr

Mojito Noir

Bacardi Carta Negra, Mint, Lime, Demera-
ra Syrup, Soda Water 98 kr

Campari Spritz

Campari, Soda, Cava 98 kr

FÖRÄTTER STARTERS

Dagens ostron på is

Oysters of the day
38 kr/st 215 kr/6 st

Burrata med Philibonmelon och hasselnötter

Burrata with melon and hazelnuts
155 kr

Himlens räkmacka med rökt lax, ägg och pepparrot

Shrimpsandwich with smoked salmon,
horse radish and egg
170 kr/ 225 kr

Fransk blandad råbiff med dragon- majonnäs, friterad lök och krasse

Steak tartare with tarragon mayonnaise,
fried onion and cress
165 kr/ 225 kr

Löjrom med potatiscreme, rödlök, rågbrödscrisp och brynt smör

Whitefish roe with potato crème, onion,
rye bread and brown butter
225 kr

Mortadella med kronärtskocka, rucola och oliver

Mortadella with artichoke, rucola and
olives
145kr

Toast Skagen

Toast Skagen
halv/hel 165/225 kr

VARMRÄTTER MAIN

Bakad hälleflundra med hummer, kanta- reller, fänkål och hummersås

Halibut with lobster, fennel and chanterelles
365 kr

Gräddstekt rödingfilé med bladspenat, forellrom, vitvinsås och parmesan

Char with spinache, troutroe, whitevine sauce
and parmesan
295 kr

Kryddstekt ankröst med sötpotatispuré, plommon och brysselkål 329 kr

Spicy duckbreast with sweet potato puré,
plums and brusells sprouts
329 kr

Wallenbergare med ärtor, lingon, pota- tispuré och brynt smör

Veal pattie with peas, lingonberries,
potato pure and browned butter
199 kr

Rostad blomkål med rucola, parmesan och marconamandel

Roasted cauliflower with rucola, parmesan
and Marcona almonds
225 kr

GRILL

Kycklinglår 195 kr

Chicken

Secreto de Iberico 295 kr

Secreto de Iberico

Rödingfilé 280 kr

Char

Biff minute 315 kr

Steak minute

+ VÄLJ ETT TILLBEHÖR + CHOOSE YOUR SIDES

1. Pommes frites, bearnaise, tomatsallad

French fries, bearnaise, tomato salad

2. Bakad spetskål, grönsallad, romescosås

Baked cabbage, green salad, romesco sauce

3. Liten Ceasarsallad, rödvinsky, pommes frites

Small Ceasar salad, red wine sauce, fries

4. Friterad färskpotatis, vitlöksmör, marine- rade grillade grönsaker

Fried potatoes, marinated vegetables, garlic butter

VECKANS MIDDAG 395 kr

Toast Skagen

*

**Wallenbergare med ärtor, lingon, potatis-
puré**

och brynt smör

*

Crème brulee

WINE

SPARKLING

André Clouet Silver Brut NV 145/825 kr

Rodestiu Cava Brut 99/515kr

ROSÉ

Izadi Larossa, Rioja-SPA 145/590 kr

WHITE

Montecampo Garganega Veneto -ITA 96/398 kr

Les Parcelles de l'Herre, Sauvignon blanc, Gascogne - FRA 115/475 kr

Anterra Chardonnay, Mezzacorona, Sicily - ITA 125/495 kr

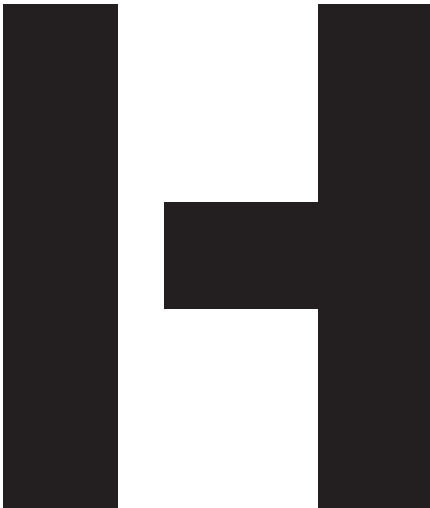
Villa Wolf Riesling Dry, JL Wolf, Pfalz - GER 145/590 kr

Chablis Classique, Bouchard, Bourgogne - FRA 165/675 kr

Mâcon-Verze Croiz Jarrier Chardonnay, Bourgogne - FRA 150/630 kr

Sancerre, Caves des Perrière, Loire -FRA 180/740 kr

**H
I
M
L
E
N**



WINE

RED

Montecampo Sangiovese, Puglia - ITA 96/398 kr

Hacienda Lòpez de Haro Crianza, Rioja-SPA 140/590 kr

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

Kenwood Zinfandel, Sonoma County - USA 150 / 595 kr

Chianti, Barone Ricasoli - ITA 130/525 kr

Chilensis Reserva Pinot Noir, Maule Valley - CHL 135/540 kr

Borgogno Lange Rosso Pinin, Piemonte - ITA 165/675 kr

Vidal-Fleury Côtes du Rhône Villages - FRA 145/615 kr

Zironda Ripasso, Veneto Italien 160 / 650 kr

Kaiken Ultra Malbec, Kaiken, Mendoza, Argentina 165 kr / 750 kr

NON ALCOHOLIC WINE

Leitz Zero, Riesling, Rudesheim Tyskland 0,0% 69 / 280 kr

Natureo, Syrah, Miguel Torres, Spanien 0,0% 69 /280 kr

H I M L E N



AFTER DINNER COCKTAILS

L'Italien

Poli Cleopatra Grappa, Borghetti Espresso Liqueur, Dash of Grand Marnier Rouge *148 kr*

Cloudy Dream

Absolut Vodka, Borghetti, Frangelico, Cream *148 kr*

Classic Champagne Cocktail

Martell VS Cognac, Sugar, Angostura Bitter, Champagne *165 kr*

Kaffe Karlsson

Cointreau, Baileys, Coffee, whipped cream *148 kr*

KAFFE / TE COFFEE / TEA

Bryggkaffe

Black coffee
39 kr

Kanna med svart/grönt/rött te

Pot of black/green/red tea
39 kr

Enkel espresso

Single espresso
39 kr

Dubbel espresso

Double espresso
39 kr

Capuccino

39 kr

Latte

39 kr

Enkel machiato

Single machiato
39 kr

Dubbel machiato

Double machiato
39 kr

DESSERTER DESSERT

Crème brûlée

Crème brûlée
90 kr

Kladdkaka med chokladsorbet, kola och rivna pecannötter

Brownie with chocolate sorbet, caramel and pecan nuts
110 kr

Persika med mjölkchokladmousse, hallon och havresmul

Peach with chocolate mousse and raspberries
110 kr

Mandelkaka med hjortron och vaniljglass

Almond cake with cloudberry and vanilla ice cream
110 kr

Chokladmousse med brownie och körsbär

Chocolate mousse with brownie and cherries
90 kr

Himlens utvalda ostar

Variation of cheese
155 kr

Chokladtryfflar

Chocolate truffles
45 kr

Sorbet

Sorbet
55 kr

SWEET WINE

2016 **Royal Tokaj 5pp** *120 / 720 kr*

2015 **Mas Janeil Maury, F Lurton, Frankrike** *120 / 960 kr*

2017 **Domäne Wachau Beerenauslese terrassen Österrike** *125 / 780 kr*

2011 **Brumaire Novembre Alain Brumont Frankrike** *105 / 840 kr*

2016 **Chateau Baulac Dodijos Sauternes Frankrike** *120 / 720 kr*