



FÖRRÄTTER

APPETIZERS

OSTRON (Fine de Claire) 42 kr/st

serveras med rödlöksvinegrette, citron, tabasco & dill

Fine de Claire oysters served with red onion vinaigrette, lemon, tabasco and dill

Ostron & Champagnel

Ett glas Champagne
m. två ostron

One Glas of Alexander
Bonnet w. two oysters

249 kr

Sugen på fler än ett ostron?

Add more oysters?

4 st. för 159 kr

ELDAD GETOST 145 kr vegetarisk

serveras med saltbakade rödbetor, rostade valnötter, honung och balsamico dressing
Fried goat cheese served with saltbaked beets, roasted walnuts, honey and balsamico dressing

S.O.S 155 kr

serveras med två sorters sill, hackad röd- och gräslök, Västerbottenost, vispat smör och fröknäcke
Two kinds of herring served with chopped red onions and chive, Swedish hard cheese, whipped butter and crispy seed bread

RÅBIFF (På innanlår från Dalsjöfors) 165 kr

serveras med hyvlad italiensk hårdost, kapris, friterad färskpotatis och dijonmajonnäs

Swedish beef tartar served with planed italian hardcheese, capers, fried babypotatoes and mustard mayonnaise



Ett urval av delikatesser som kockarna har komponerat med omsorg,
båda alternativ går att avnjuta för sig men går även utmärkt att dela på i gott sällskap!

*A selection of delicacies composed by the chefs with care,
both courses are sufficient for a meal but can also be shared in good company!*

SVENSKA DELIKATESSER 235 kr

charkuterier och ostar från gårdar och mejerier i Sverige och Frankrike,
säsongens frukter, saltgurka, marinera oliver, hemmagjord marmelad och fröknäcke
*charcuterie and cheese from swedish and french farms,
seasonal fruits, pickled cucumber, marinated olives, homemade marmalade and crispy seed bread*

VÄSTKUSTTALLRIK 295 kr

vår hemmagjorda skagenröra med rödkök och kapris på danskt rågbröd, fisk- och skaldjurssoppa,
gravad lax med hovmästarsås samt Västerbottenost

Our West coast plate with creamy shrimp mix on danish rye bread, seafood soup, cured salmon with mustard gravy and swedish hard cheese

*Rekomenderas m. Svenska Delikatesser: Valpolicella Ripasso 145 kr/glas
Medelfylligt vin med smak av mörka frukter, choklad och mandel med aningen het eftersmak*

SMÅTT & GOT

SMALL & TASTY SNACKS

POMMES FRITES med Västerbottenostmajonnäs 59 kr

french fries with Swedish hard cheese mayonnaise

AVOKADORÖRA 125 kr vegetarisk

serveras med tomat, rödlök, jalapeño, citron samt fröknäcke
mashed avocado served with tomato, red onion, jalapeño, lemon and crisp seed bread

MOULES 135 kr

vin- och gräddkokta musslor, serveras med krutonger och persilja
wine and cream cooked mussels, served with croutons and parsley

GRAVAD LAX 140 kr

serveras med picklad rödlök, pepparrotskräm, rostat tunnbröd och citron
cured salmon served with pickled onion, horse radish cream, roasted flatbread and lemon



HUVUDRÄTTER

MAIN COURSES

HALSTRAD RÖDINGFILÉ 315 kr

serveras med smörad musselsås, färskpotatis, picklade grönsaker och sotad citron
Fried Arctic char served with buttered mussel sauce, baby potatoes, pickled vegetables and sooted lemon

BIFF RYDBERG 325 kr

tärnad oxfilé, potatis och eldad lök, serveras med senapscrème och rå äggula
Beef Rydberg, a classic swedish dish made of diced beef tenderloin, chopped potatoes and grilled onion served with a mustard cream and raw egg yolk

ENTRECÔTE 355 kr

serveras med Salsa cruda, kryddsmör, örtbakad cocktailtomat och
rostad potatis toppad med italiensk hårdost och persilja
Grilled Rib Eye served with Salsa cruda, spiced butter, herb-baked cocktail tomatoes and roasted potatoes topped with italian hard cheese and parsley

ÖRTBAKAD GEMSALLAD 235 kr vegetarisk

serveras med örtbakad cocktailtomat, Västerbottenostkräm och hemlagad Dukkah
(kryddblandning med rostade nötter)
Herb-baked baby gem lettuce with cocktail tomatoes, Swedish hard cheese cream and homemade Dukkah (spice-mix with roasted nuts)

Alternativ till barnen.
For the children.

Köttbullar m. potatispuré/pasta
Meatballs w. potato purée/pasta
109 kr



HUSMANSKOST

TRADITIONAL SWEDISH DISHES

Passar väl med Köttbullarna

Melleruds öl 89 kr
Ekologisk ljus lager, mätlig smak med
inslag av knäcke, honung & citrusskal.
*Organic pale lager w.
great flavours of honey & a lemon peel.*

FISK- & SKALDJURSGRYTA 275 kr

tillagas på tomat & grädde, serveras med vit fisk, räkor,
musslor, serveras med citronaioli och vitlöksbröd
*Seafood stew made of tomato & cream, served with white fish,
shrimps, mussels, served with lemon aioli and garlic bread*

HAVETS WALLENBERGARE 255 kr

med potatispuré, gröna ärtor, kapris,
pepparrotscrème och brynt smör
*Fish patty with potato purée, green peas, capers,
horseradish cream and browned butter*

HEMLAGADE KÖTTBULLAR 215 kr

med potatispuré, rårörda lingon, pressgurka och gräddsås
*Homemade meatballs with potato purée, raw lingonberries,
pickled cucumber and cream sauce*

KUNGSBURGARN' (på svenska nötkött) 240 kr

serveras med dijonmajonnäs, saltgurka, karamelliserad lök
och cheddarost i brioche bröd. Serveras med pommes frites
och Västerbottenostmajonnäs
*Swedish beef burger with mustard mayonnaise, pickles, caramelized onions
and cheddar cheese. Served with french fries and Swedish hard cheese
mayonnaise*

EFTERRÄTTER

DESSERTS

Alla våra desserter och glassar är hemmagjorda och lagade med omsorg och kärlek!

SMULTRON PARFAIT 115 kr

serveras med myltade rabarber, mandel- och havreknäck och chokladsmulor
Wild strawberry parfait served with marinated rhubarb, almond and oat crackers with chocolate crumbs

HALLONKRÄM 125 kr

serveras med citronmousse, citron crunch, flädermaräng och brynt smör
Raspberrycream served with lemon mousse, lemon crunch, elderflower meringue and browned butter

CRÈME BRÛLÉE 135 kr

med smak av vanilj, serveras med yoghurt & jordgubbsglass tillsammans med jordgubbskompost
Crème Brûlée flavoured with vanilla, served with yoghurt and strawberry ice cream with a strawberry compote

Bara lite sötsugen?

Praliner från pralinen-

boden i Haga 35:-/

Something smaller?

Try our handmade

pralines from pralinen-

boden in Haga

35:-