

# FÖRRÄTTER

APPETIZERS

**OSTRON (Fine de Claire)** 45 kr/st  
serveras med rödlöksvinegrette, citron, tabasco & dill  
*Fine de Claire oysters served with red onion vinaigrette, lemon, tabasco and dill*

**HUMMERSOPPA** 165 kr  
serveras med fröknäcke, räkröra, picklad fänkål och sjögräs chips  
*Lobster soup served with crackseed bread, shrimp mix, pickled fennel and seaweed chips*

**RÖDBETSTARTAR** 145 kr  
serveras med rostad lök och svamp, palsternackschips och dragonkräm  
*Beetroot tartar served with roasted onion and mushroom, parsnip chips and terragoncream*

## Ostron & Champagne!

Ett glas, Champagne  
m. två ostron

*One Glas of Alexander  
Bonnet w. two oysters*

259 kr

*Sugen på fler än ett ostron?  
Add more oysters?*

4 st. för 169 kr

## Delikatesser Delicacies

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** 245kr  
charkuterier och ostar från gårdar och mejerier i Sverige och Frankrike,  
säsongens frukter, saltgurka, marinerade 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 rödlök och kapis på danskt rågbröd, fisk- och skaldjursoppa,  
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*

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

## SMÅTT & GOTT

SMALL & TASTY SNACKS

**POMMES FRITES med Västerbottenostmajonnäs** 65 kr  
*french fries with Swedish hard cheese mayonnaise*

**AVOKADORÖRA** 130 kr vegetarisk  
serveras med tomat, rödlök, jalapeño, citron samt fröknäcke  
*mashed avocado served with tomato, red onion, jalapeño, lemon and crisp seed bread*

**FRITERAD HASSELBACKSPOTATIS** 135 kr  
serveras med picklad rödlök, forellrom, dill- och citronkräm  
*fried traditional swedish hasselback potatoes, served with pickled onions, trout roe with dill- & lemoncream*

**RÄKRÖRA** 145 kr  
serveras med rostad tunnbröd och citron, toppad med forellrom och hackad rödlök  
*creamy shrimp mix served with roasted flatbread and lemon, topped with trout roe and chopped onion*

# HUVUDRÄTTER

MAIN COURSES

## RÖDTUNGAFILÉ 325 kr

serveras med persiljerotspuré, smörstekt svamp och skaldjurssky smaksatt med brynt smör  
*Witch flounder filet served with parley root puree, butterfried mushrooms and shellfish gravy flavored with browned butter*

## GRILLAD BLOMKÅL 235 kr *vegetarisk*

serveras med friterad svartkål och kikärtskräm smaksatt med persilja  
*Grilled cauliflower served with fried black cabbage and chickpea cream with parsley*

## BIFF RYDBERG 330 kr

tärnad oxfilé, potatis och eldad lök, serveras med senapskrém 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 örtbakad spetskål, klyftpotatis och rödvinsås  
*Grilled Rib Eye served with herbaked cabbage, potato wedges and redwine sauce*

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

Mellenuds öl 89 kr  
Ekologisk ljus lager, maltig 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, sherryvinägersaioli och vitlöksbröd  
*Seafood stew made of tomato & cream, served with white fish, shrimps, mussels, sherry vinegar aioli and garlic bread*

## HAVETS WALLENGARE 255 kr

med potatispuré, gröna ärtor, dill- & kapriskräm och brynt smör  
*Fish patty with potato purée, green peas, dill- & caperscream and browned butter*

## HEMLAGADE KÖTTBULLAR 225 kr

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

## KUNGSBURGARN' (på svenskt nötkött) 240 kr

serveras med rostad lök, dijonsenap, saltgurka, silverlök, italiensk hårdost och cheddarost i bröche bröd. Serveras med pommes frites och Västerbottenostmajonnäs  
*Swedish beef burger with roasted onion, dijon mustard, pickles, silver onion, italian hardcheese and cheddar cheese. Served with french fries and Swedish hard cheese mayonnaise*

# EFTERRÄTTER

DESSERTS

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

## CHOKLADKRÄM 115 kr

serveras med hallonsorbet och karamelliserade popcorn  
*Chocolate cream served with raspberry sorbet and caramelized popcorn*

## KUNGSTORGETS SMAK AV CHEESECAKE 125 kr

serveras med färskostglass, passionfruktgelé och digstivekexsmulor smaksatta med brynt smör  
*Cream cheese ice cream served with passionfruit jelly and bisquit crumbs flavored with browned butter*

## CRÈME BRÛLÉE 135 kr

med smak av vanilj, serveras med kardemummaglass och äppelkompott  
*Crème Brûlée flavoured with vanilla, served with cardemom ice cream and a apple compote*

Bara lite sötsugen?  
Praliner från pralinboden i Haga 35,-/st  
Something smaller?  
Try our handmade pralines from pralinboden in Haga 35,-

:: VI ÄR KONTANTFRIA :: WE ARE CASH FREE ::