

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

MATJESILL 155 kr

serveras med rågbred, hackad rödlök, gräslök, brynt smör och äggkräm
Herring served with chopped red onion, chive, rye bread, browned butter and egg cream

BURRATA 145 kr

Mixsallad med rostade valnötter, karamelliserad lök- och tomatdressing
Mix salad with roasted walnuts, caramelized onion- and tomato dressing

RÅBIFF 165 kr

på innanlår, serveras med kapris, hyvlad italiensk hårdost, potatischips och dijonnaise
Beef tartar served with capers, planed italian hard cheese, fried potato chips and mustard mayonnaise

Ostron & Bubbell

Ett glas Crémant
 m. två ostron

One Glas of Crémant w.
 two oysters

259 kr

Sugen på fler än ett ostron?

Add more oysters?

4 st. för 169 kr

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 255kr

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 315 kr

vår hemmagjorda skagenröra med rödlök och kapris på danskt rågbred, fisk- och skaldjurssoppa,
 gravad lax med hovmästarsås samt Västerbottnost
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 150 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 65 kr
french fries with Swedish hard cheese mayonnaise

PAPRIKA- & KIKÄRTSKRÄM 125 kr

serveras med fetaost, persilja och fröknäcke
pepper- & chickpea cream served with feta cheese, parsley and crisp bread

KUNGSTORGETS PINSA 135 kr

gratinerad med burrata, toppad med örtolja, ruccola och rostade pinjenötter
presa topped with burrata, herb oil, arugula and roast pine nuts

GRAVAD LAX 145 kr

serveras med dill- & kapriskräm, picklad rödlök och rostat tunnbröd
cured salmon served with dill- & capers cream, pickled red onion and crisp bread



HUVUDRÄTTER

MAIN COURSES

TORSKRYGG 325 kr

serveras med kokt ägg, dillmajonnäs, handskalade räkor, brynt smör och färskpotatis
Cod fillet served with boiled egg, dill mayonnaise, hand peeled shrimps, browned butter and new potatoes

ÖRTBAKAD ZUCCHINI 235 kr

serveras med ugnbakad tomat, hemlagad dukkah samt ljummen sallad på rödbetor & rödkål
Baked zucchini served grilled tomatoes, homemade dukkah, lukewarm salad on beetroot & red cabbage

BIFF RYDBERG 345 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 375 kr

serveras med salsa cruda, säsongens primörer och pommes croquette
Grilled Rib Eye served with salsa cruda, seasons vegetables and pommes croquette

Alternativ till barnen.
For the children.

Köttbullar m. potatispuré
Meatballs w. potato purée
125 kr



HUSMANSKOST

TRADITIONAL SWEDISH DISHES

Passar väl med Köttbullarna

Melleruds öl 94 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 285 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 WALLENBERGARE 265 kr

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

HEMLAGADE KÖTTBULLAR 230 kr

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

KUNGSBURGARN' (på svenska nötkött) 245 kr

serveras med rödlök, dijonaise, jalapenos och cheddarost i brioche, pommes frites och Västerbottenost- & chipotledip
Swedish beef burger with red onion, jalapenos, mustard mayonnaise, cheddar cheese and brioche bread, served with french fries and Västerbotten cheese- & chipotle dip

EFTERRÄTTER

DESSERTS

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

ROSTAD VANILJGLASS 125 kr

smaksatt med basilika, serveras med chokladkross och jordgubbsgelé
Roasted vanilla ice cream, seasoned with basil, served with chocolate crunch and strawberry jelly

KUNGSTORGETS HALLONKRÄM 115 kr

serveras med chokladglass, lakritsströssel & lakritssås
Raspberry cream served with chocolate ice cream, licorice crunch and licorice sauce

CRÈME BRÛLÉE 135 kr

med smak av vanilj, serveras med yoghurt- & jordbubbsglass samt jordgubbskomppott
Crème Brûlée flavoured with vanilla, served with yoghurt- & strawberry ice cream and strawberry compote

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