



SMÅRÄTTER

SMALL BITES

OSTRON - Fine de Claire -
klassiska franska med mild och elegant smak 45 kr / st . . . 169 kr / 4 st
serveras med rödlöksvinegrett, citron, tabasco och dill

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

BUBBEL? Ett glas cremant med två ostron 259 kr

HONUNGSGLASERAD GETOST picklad rödlök och saltrostade valnötter . . . 115 kr
Honey glazed goat cheese with pickled onion and saltroasted walnuts

HALLOUMI krispiga sticks med chilimajonnäs & tomat- och rödlökssallad 125 kr
Crispy halloumi sticks with chili mayonnaise, tomato- and red onion salad

BURRATA grönsallad, sotad biffomat, pesto och rostade pinjenötter 130 k
Burrata with salad, blackened beef tomato, pesto and roasted pine nuts

GRAVAD LAX fröknäcke, picklad rödlök och dillkräm 135 kr
Cured salmon with seed crackers, pickled onion and dill cream

MOULES MARINIÈRE grädd- och vitvinskokta blåmusslor 140 kr
Cream- and white wine cooked mussels

RÄKRÖRA krispigtt tunnbröd, hackad rödlök och kapris 145 kr
Creamy shrimpmix with flatbread, red onion and capers

GRILLADE VANNAMEIRÄKOR marinerade i hemlagad chiljolja 150 kr
Grilled Vannamei shrimps, marinated in homemade chilioil

RÅBIFF tryffelmajonnäs, kapris, rostad lök och italiensk hårdost 155 kr
Steak tartare with truffle mayonnaise, capers, roasted onion and italian hard cheese

PINSA burrata, pesto, rödlök och riven Västerbottenost 135 kr
Pinsa with burrata, pesto, red onion and grated swedish hard cheese

POMMES FRITES med Västerbottenost- och chipotle majonnäs 65 kr

Delicatesses
Delicatesses

Ett urval av delikatesser komponerade från vårt kök med omsorg,
utmärkta att avnjuta var för sig men kan även delas i gott sällskap!

VÄSTKUSTTALLRIK

vår hemmagjorda skagenröra med hackad rödlök och kapris på danskt
rågbröd, fisk- och skaldjurssoppa, gravad lax med hovmästarsås
samt Västerbottenost . . . 325 kr

Out west coast platter with homemade creamy shrimp mix
on danish rye bread, fish- and seafood soup, cured salmon with traditional swedish mus-
tard sauce and cubed swedish hard cheese

SVENSKA DELIKATESSER

charkuterier och ostar från svenska och franska gårdar, säsongens frukter,
saltgurka, marinerade oliver, serveras med
hemmagjord marmelad och fröknäcke . . . 255 kr

Charkuteries and cheese from swedish and french farms, seasonal fruits, pickled cucum-
ber, marinated olives, homemade marmelade and crispy seed bread

HUVUDRÄTTER

MAIN COURSES

TORSKRYGG

skaldjurssås, saltbakade betor och potatispuré smaksatt med dill och citron 325 kr
Back of Cod served with a shellfish sauce, saltbaked beets and a potato purée flavoured with dill and lemon

ÖRTBAKAD BLOMKÅL

morotspuré, honungsglaserade morötter, örtolja och saltrostade valnötter 245 kr
Herb-baked cauliflower served with carrot purée, honey glazed carrots, herb oil and saltroasted walnuts

BIFF RYDBERG

tärnad oxflä och potatis serveras med eldad lök, senapskrém och rå äggula 345 kr
Diced and grilled beef tenderloin served with potatoes, grilled onion, mustard cream and raw egg yolk

ENTRECÔTE

chimichuri, rödvinssås, honungsglaserade morötter och potatis fondant 375 kr
Grilled rib eye served with chimichuri, red wine sauce, honey glazed carrots and potato-fondant

FISK- & SKALDJURSGRYTA

tillagad på tomatbuljong och grädde, serveras med vit fisk, rökor, musslor, sherryvinägeraioli och vitlöksbröd 285 kr
Fish and shellfish stew on tomato broth and cream, served with white fish, shrimps, mussels, sherry vinegar aioli and garlic bread

HAVETS WALLENBERGARE

med potatispuré, ärtor, dill- och kapriskräm samt brynt smör 265 kr
Fish patty with potato purée, peas, dill- and capers cream with browned butter

HEMLAGADE KÖTTBULLAR

med potatispuré, råörda lingon, pressgurka och gräddsås 235 kr
Homemade meatballs with potato purée, raw lingonberries, salted cucumber and cream sauce

KUNGSBURGARN´

svenskt nötkött med cheddarost, biffomat, jalapeño och barbequesås, serveras med pommes frites och chilimajonnäs 245 kr
Swedish beef burger with cheddar, tomato, jalapeño and BBQ sauce, served with french fries and chili-mayonnaise

Alternativ till barnen? Köttbullar med potatispuré eller pasta 125 kr
Something for the children? Meatballs with potato purée or pasta

DESSERTER

DESSERTS

MANGO och LIME CURD

passionsfruktsgelé, mangokompott och mangosorbet 125 kr
Mango and lime curd, served with passion fruit jelly, mango compote and mango sorbet

CRÈME BRÛLÉE smaksatt med vanilj

serveras med chokladsmulor och apelsin- och kanelglass 135 kr
Crème brûlée flavoured with vanilla, served with chocolate crumbs and an orange and cinnamon ice cream

CHOKLADKRÄM

med karamelliserad vaniljglass, brynt smörsnö och hallongelé 115 kr
Chocolate cream with caramelized vanilla ice cream, browned buttercream and raspberry jelly

BARA LITE SÖTSUGEN?

Handgjorda chokladpraliner från pralinboden i Haga 35 kr / st
Something smaller? Try our chocolate pralines, handmade from the local shop in Haga