

ARTILLERIET

KVÄLL- OCH HELGMENY

SMÅRÄTTER / FÖRRÄTTER

OST- OCH CHARKBRICKA pris per person	175
PIMIENTOS DE PADRÓN med flingsalt och lime	75
SÖTPOTATIS FRIES med srirachamajonnäs	85
FRITERAD KRONÄRTSKOCKA med parmesan och citron	85
KYCKLINGCROQUETAS med chilidipp	95
OST- OCH POTATISCROQUETAS med aioli	95
LÖJROMSCHIPS gräddfil, löjrom och rödlök	115
BURRATA MED COCKTAILTOMATER med rostade frön och örtpesto	100
SOJAMARINERAD LAX MED GARI samt citroncrème serveras i hjärtsallad	115
ARTILLERIETS CHILI MED TORTILLACHIPS cheddarost, koriander och picklad lök	125

SALLADER & VEGETARISKT

SALLAD MED TANDOORIKYCKLING fetaost, lime och srirachamajonnäs	205
SALLAD MED HANDSKALADE RÄKOR ägg, aioli, citron och krispig topping	245
SALLAD MED FRITERAD HALLOUMI quinoa, avokado och rostade frön	205
RISOTTO MED SOTAD SALLAD parmesan, gräslök och friterad kapris	205
OSTOMELETT lagrad cheddar, spenat och grönsallad	195
KVÄLLENS VEGETARISKA fråga personalen	195

VARMRÄTTER

ARTILLERIETS CROQUE MONSIEUR emmentaler, rökt skinka, färsk tryffel och rotfruktschips Går även att få vegetarisk. 195	205
OST- OCH SKINKOMELETT vedrökt skinka, cheddar, spenat och grönsallad	195
STEAK FRITES dragonsmör, tomatsallad och pommes frites	265
BAKAD RÖDING MED GRÖN SPARRIS risotto och fänkålscrudité smaksatt med citronette	275
BRÄSERAD LAMMENTRECÔTE med gulbetor, smulad gräddfil, sky och potatispuré med vårlök och parmesan	285
HJORT TRI-TIP MED TRYFFEL samt kronärtskocka, friterad lök, blomkålscrème och potatiskrokett	335

BARN 0-10 ÅR

OMELETT MED OST & SKINKA	95
GRILLKORV MED POMMES FRITES	95

APERITIF

JULIA NAVINES cava, 1 glas	60
POL ROGER champagne, 1 glas	170
LANSON BLACK LABEL champagne, 1 glas	170
LANSON EXTRA AGE champagne, 1 glas	185



Ta med hunden
Fråga efter vår hundmeny



ARTILLERIET

EVENING- AND WEEKEND MENU

SNACKS / STARTERS

CHEESE AND CHARCUTERIE PLATTER price per person	175
PIMIENTOS DE PADRÓN with sea salt and lime	75
SWEET POTATOES FRIES with srirachamayonnaise	85
FRIED ARTICHOKE with parmesan and lemon	85
CHICKEN CROQUETAS with chilidip	95
CHEESE- AND POTATO CROQUETAS with aioli	95
POTATO CRISPS WITH BLEAK ROE bleak roe, sour crème, onion	115
BURRATA WITH CHERRY TOMATOES roasted seeds and herb pesto	100
SOY MARINATED SALMON WITH GARI lemon sauce, baby gem lettuce	115
ARTILLERIETS CHILI WITH WARM TORTILLA cheddar cheese, cilantro and pickled onion	125

MAINS

ARTILLERIETS CROQUE MONSIEUR smoked ham, Emmentaler, truffle, crips and salad	205
CHEESE AND HAM OMELETTE smoked ham, cheddar cheese, spinach and salad	195
STEAK FRITES tarragonbutter, tomato salad and french fries	265
BAKED CHAR WITH GREEN ASPARAGUS risotto, fennel crudité and lemon	275
BRAISED LAMB ENTRECÔTE with beetroot, crumbled sour cream, gravy and potato puree with spring onion and parmesan	285
DEER TRI-TIP WITH TRUFFLE artichoke, fried onion cauliflower cream and potato croquettes	335

CHILDREN 0-10 ÅR

OMELETTE WITH CHEESE AND HAM	95
SAUSAGE WITH FRENCH FRIES	95

SALADS & VEGETARIAN

SALAD WITH TANDOORI CHICKEN feta cheese, lime and sriracha mayonnaise	205
SALAD WITH HAND PEELED SHRIMPS eggs, aioli, lemon and crispy topping	245
SALAD WITH FRIED HALLOUMI avocado, quinoa and roasted pumpkin- and sunflower seeds	205
RISOTTO WITH BLACKENED LETTUCE parmesan, chives and deep-fried capers	205
CHEESE OMELETTE cheddar cheese, spinach and salad	195
EVENINGS VEGETARIAN ask the staff for more information	195

APERITIF

JULIA NAVINES cava, 1 glass	60
POL ROGER champagne, 1 glass	170
LANSON BLACK LABEL champagne, 1 glass	170
LANSON EXTRA AGE champagne, 1 glass	185



Bring the dog
Ask for our dog menu

