



FÖRRÄTTER

REGNBÅGSLAX 195 KR

Eldad regnbågslax, brynt smör, svensk ärtsoja, friterat bovete, kålrabbi, dillemulsion & picklade senapsfrön

FRITERAD JORDÄRTSKOCKA 155 KR

Jordärtskocka, kräm på Havgus 12, brynt smör, vinägerpulver, dill & gräslök
lägg till rökt renhjärta +35 kr

OSTRON 65 KR/ST

Mignonette & citron

POTATIS & LÖJROM 295 KR / (VEG) 185 KR

Kräm på King Edward-potatis, syrad grädde, löjrom från Kalix, krispig potatis & dill
Växtbaserat alternativ på tångkaviar

VICHYSOISSE 175 KR

Confiterad purjolök, friterad svartkål, fänkålscrudité & tångkaviar

RÅBIFF 215 KR

Kalvinnanlår, gravad och rökt äggula, talgmajonnäs,, friterad lök, senapskrasse & kaprisbär

ATT BÖRJA MED

OSTRON & CHAMPAGNE 225 KR

PLAT DU JOUR

FRÅGA OSS OM KVÄLLENS TAVLA, DAGSPRIS!

VARMRÄTTER

BAKAD GÖS 365 KR

Blomkålspurè, mangold, rökt musselsås, marconamandel, svartkål & potatispurè

KANTARELLRISOTTO 265 KR

Carnaroliris, kantareller, parmesan, hasselnötter från Piemonte, salviagremolata & endivsallad

WIENERSCHNITZEL 315 KR / (VEG) 265 KR

Kalvrygg, rödvinssås, Café de Paris-smör, citron, sidesallad & pommes frites
Växtbaserat alternativ på rotselleri

CHEESEBURGARE 255 KR

Högrex & bringa, cheddar från Väddö, sauterade chilies, sweet & sour vitlöksmajonnäs & pommes frites
Glutenfritt eller veganskt alternativ

BRÄSERAD GRISKIND 335 KR

Örtbakad spetskål, persilje- och timjanemulsion, sprött bröd, picklad lök & jordärtskockspurè

STEKT ANKBRÖST 365 KR

Sauterad savoykål, kräm på svartrot, picklad steklök, smörad anksky & confiterad potatis

FRÅN GRILLEN

ENTRECÔTE 425 KR

Grillad citron

LAMMROSTBIFF 375 KR

Grillad citron

DAGENS GRILL

Utvald styckdetalj, dagspris

Alla grillrätter serveras med 2 valfria sides

DESSERTER

CHOKLAD & KAREMELL 125 KR

Mörk chokladbrownie, karamelliserade jordnötter, salt karamellglass & kryddig varm chokladsås

NYGRÄDDAD KÖRSBÄRSPAJ 115 KR

Körsbär, havrecrumble & vaniljglass

CRÈME BRÛLÉE 120 KR

Klassisk med vaniljstång

BAKED ALASKA 135 KR

Lavendelparfait, italiensk maräng, hallon & Cointreau

CHOKLADTRYFFEL 65 KR

Vi värdesätter kvalitet och hållbarhet i allt vi serverar. Vårt kött kommer från noggrant utvalda leverantörer som följer våra policys om djurvälstånd och produktionsmetoder. Har du specifika frågor om ursprunget på en viss rätt? Fråga gärna vår personal - vi berättar gärna mer

CHEF'S CHOICE

VICHYSOISSE

Confiterad purjolök, friterad svartkål, fänkålscrudité & tångkaviar

ENTRECÔTE

Bearnaisesås, sidesallad & pommes frites

CRÈME BRÛLÉE

Klassisk med vaniljstång

Menypris 695 kr. Vegetariskt alternativ 545 kr

SIDES

65 KR/ST

BÉARNAISESÅS

POMMES FRITES

GRILLAD BROCCOLINI

SIDE SALLAD

POTATISPURÉ

RÖKT MUSSELSÅS

RÖDVINSSÅS

CAFÉ DE PARIS- SMÖR