



FÖRRÄTTER

PILGRIMSMUSSLA 195 KR

Stekt pilgrimsmussla, rostad buljong, krispigt kycklingskinn, brysselkål, svartrot, espelette & havtornsvinägrett

FRITERAD JORDÄRTSKOCKA 155 KR

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

VICHYSOISSE 175 KR

Confiterad purjolök, friterad svartkål, fänkålsrudité & tångkaviar

MANDELPOTATIS & LÖJROM 295 KR / (VEG) 185 KR

Frasig potatiskaka, Västerbottenost, löjrom från Kalix, crème fraîche, rödlök, dill & citron
Växtbaserat alternativ på tångkaviar

RÅBIFF 215 KR

Älginnanlår, äggkräm, senapskorn, picklad lök, krutonger, vattenkrasse & fermenterad kampotpeppar

HAVSKRÄFTOR

GRILLADE MED ÖRTSMÖR, FOCACCIA & CITRON 325 KR

PLAT DU JOUR

FRÅGA OSS OM KVÄLLENS TAVLA, DAGSPRIS!

VARMRÄTTER

BAKAD TORSK 365 KR

Lardo, purjolök, palsternacka, rostad buljong, savoykål & brandadé med rökt makrill

GNOCCHI 265 KR

Karljohansvamp-kräm, skogschampinjoner, salvia & dragon- espuma, lagrad comté, endiv & picklad lök

WIENERSCHNITZEL 315 KR / (VEG) 265 KR

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

CHEESEBURGARE 255 KR

Högrex & bringa, cheddar från Väddö, sauterade chilies, sweet & sour vitlöksmajonnäs, sallad, tomat, lök & pommes frites med parmesan & örtsalt
Glutenfritt eller veganskt alternativ

LÅNGKOKT OXKIND 335 KR

Portvinssås, morötter & tryffelpotatispuré

STEKT ANKBRÖST 365 KR

Gotlandslinser, smörad kycklingfond, soffritto, picklad jordärtskocka & pommes anna

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

FATTIGA RIDDARE 125 KR

Brioche, vinteräpplen, kanelsocker, karamelliserade pekannötter, calvados & vaniljglass

CRÈME BRÛLÉE 120 KR

Klassisk med vaniljstång

BLODAPELSIN 115 KR

Blodapelsin, svart citronmaräng, mandeltuille, sumak & citronverbena

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, fänkålsrudité & tångkaviar

ENTRECÔTE

Bearnaisesås, sidesallad & pommes frites

CRÈME BRÛLÉE

Klassisk med vaniljstång

Menypris 695 kr. Vegetariskt alternativ 545 kr

SIDES

65 KR/ST

POMMES FRITES

POMMES ANNA

SIDE SALLAD

ROSTADE ROTFRUKTER

SÅS / SMÖR

45 KR/ST

BEARNAISESÅS

CAFÉ DE PARIS-SMÖR

RÖDVINSSÅS