

SMÅRÄTTER / SNACKS

Pimentos de Padrón	65
Marconamandlar	65
Oliver	65
Ostron 'Fine de Clair'	st.45/6st.205/12st.390
citron, schalottenlöksvinaigrette, jalapenosås lemon, shallot vinaigrette, jalapeno sauce	
Charkuterier / Charcuteries	165
kökets utvalda charkuterier kitchens selection of charcuterie	
Rostat Vitlöksbröd / Roasted Garlic Bread	75
persiljesmör & parmesan parsley butter & parmesan	
Drottningkamusslor i Skal / Queen Scallops in Shell	85
pumpapuré, picklad pumpa, brynt smör pumpkin puré, pickled pumpkin, browned butter	
Arancini Tartufo	75
tryffelcreme & parmassan truffle creme & parmigiano	
Boquerones	145
grillat bröd, chiliolja, tomat, silverlök & persilja grilled bread, chili oil, tomatoes, silver onions & parsley	

FÖRRÄTTER / STARTERS

Bruschetta	155
stracciatella, chili & vitlöks konfiterade tomater, pistage stracciatella, chili & garlic tomato confit, pistachio	
Burrata	155
mandelpesto, tomat, balsamico, karamelliserade fikon, saltrostade valnötter almond pesto, tomatoes, balsamico, caramelized fig, salt roasted walnut	
Toast Skagen	1/2: 165 1/1: 245
smörstekt bröd & löjrom butter fried bread, shrimps with dill mayonnaise & roe	
Blandad Råbiff / Mixed Steak Tartar	1/2: 165 1/1: 255
bakad äggréme, dijon, hyvlat silverlök, kapris & gulbetor bakad egg crème, dijon mustard, silver onion, kapers & yellow beet roots	
Gambas Al Pil Pil	175
chili och vitlöksfrästa argentiska rödräkor & grillat bröd chili and garlic fried argentinian red shrimps & grilled bread	
Friterade Calamares / Fried Calamares	155
espelettepeppar & citronaioli espelette peppers, lemon aioli	
Smörstekt Toast "Bikini" / Butter Fried Toast "Bikini"	165
coppa di parma, riven parmassan & tryffelmayonnäs coppa di parma, grated parmegiano & truffle mayonnaise	

HUVUDRÄTTER / MAINS

Köttbullar på Kalv / Veal Meatballs	245
potatispuré, gräddsås, råörda lingon & pressgurka potato puree, cream sauce, lingonberries & pickled cucumber	
Ugnsbakad Röding / Baked Char	335
gulbetor, kapris, örtslungad färskpotatis, hummervelouté & löjrom golden beets, herb tossed fresh potatoes, lobster velouté & roe	
Harissabakad Blomkål / Harissa baked Cauliflower	245
pumpa & blomkålsapuré, picklad pumpa, rostade marconamandlar pumpkin & cauliflower puré, pickled pumpkin & roasted marcona almond	
Entrecôte 'Bordelaise' / Ribeye 'Bordelaise'	355
karamelliserad lök, tryffelsmör, potatisgratäng & bordelaisås caramelized onion, truffle butter, potato gratin & bordelaise sauce	
Grillad Tonfisk / Grilled Tuna	285
sallad, dijonette, saltrostade gulbetor, haricots vert, pommes alumette, avokado, pistage & krämligt ägg salad, salt roasted golden beets, haricot verts, dijonette, pommes alumette, avocado, pistachios & creamy egg	
Fish & Chips	245
tartarsås & fänkålsrudité tartar sauce & fennel crudité	
Plankstek på Kalv / Veal 'Plankstek'	305
confiterat & brynt vitlökssmör, rödvinssås, rökt sidfläsk, haricot verts, pommes duchesse & bakad tomat garlic butter, red wine sauce, smoked bacon, haricot verts, pommes duchesse & baked tomato	

Hängmörad T-Benstek / Dry Aged T-Bone Steak	850
FÖR MINIMUM 2 PERSONER / FOR 2 PEOPLE MINIMUM ca 900 gram hängmörad, trancherad t-benstek, serveras med tomat & löksallad, rödvinssås, konfiterad vitlökssmör, pommes frites & aoli ca 900 gram dry aged t-bone steak, served with a tomato & onion salad, red wine sauce & garlic butter	
lägg till generöst med färskhyvlat italiensk vintertryffel / add a generous amount of grated italian winter truffle	
	150

Rigatoni 'A la Norma'	235
tomatcrème, ricotta, basilika, bakad aubergine, parmassan tomato crème, ricotta, basil, baked aubergine, parmegiano	
Spaghetti a la Gamberi	265
chili- och vitlöksfrästa argentiska rödräkor & tomat chili and garlic fried argentinian red shrimps & tomatoes	
Tryffelrigatoni / Truffle Rigatoni	275
gräddig pasta med oxfile, smörstekt höstsvamp, gröna ärtor, parmassan creamy pasta with beef tenderloin, butter fried mushroom, green peas & parmegiano	

OMELETTOR / OMELETTES

SERVERAS ALLTID PÅ ÖSTERLÅNGGATAN 17 MED GRÖNSALLAD / SERVED WITH GREEN SALAD

Omelette	165
Skinkomelett / Ham Omelette	195
skinka, spenat & Västerbottensost ham, spinach & Västerbotten cheese	
Laxomelett / Salmon Omelette	205
kallrökt lax & spenat cold smoked salmon & spinach	
Svampomelett / Mushroom Omelette	215
gräddig svamp, tryffel, västerbottensost & spenat creamy chantarelle, truffle, Västerbotten cheese & spinach	

Ö17'S OSTSERVERING / Ö17'S CHEESE SERVING

EN KLASSIKER SOM PASSAR FÖRE, UNDER & EFTER MÅLTIDEN!
A classic that works before, during or after your meal!

Ostservering / Cheese Serving 165/265
husets tre favoriter, krispigt rågknäcke, vindruvor & marmelad
three favourites, crispy rye bread, grapes & marmelade

EFTERRÄTTER / DESSERTS

Tiramisu	125
dissaronno likör, savoiardike, espresso & mascarpone <i>dissaronno liquer, savoiardi biscuits, espresso & mascarpone</i>	
Rabarber och Hallonpaj / Rhubarb and Raspberry Pie	125
vaniljglass <i>vanilla ice cream</i>	
Vaniljpannacotta / Vanilla Pannacotta	95
blandad bärkompott & rostade hasselnötter <i>mixed berry compote & roasted hazelnuts</i>	
Chokladtryffel / Chocolate Truffle	35
Dagens Glass eller Sorbet / Ice Cream or Sorbet Of The Day	45
fråga personalen om dagens smaker! <i>ask the staff about todays flavors!</i>	

KAFFE FRÅN JOHAN & NYSTRÖM

LOCALY ROASTED COFFÉE & TEA FROM JOHAN & NYSTRÖM

Isfrappuccino / Ice Frappuccino	65
Bryggkaffe / Brewed Coffee	42
Cappuccino	45
Cortado	45
Singel Espresso	30
Dubbel Espresso	40
Singel Macchiato	35
Dubbel Macchiato	42
Latte	47
Americano	44
Te	38



KARAOKE & HOT SHOTS EFTER MATEN?

I KÄLLAREN HAR VI ETT "HEMLIGT" KARAOKERUM...



VINLISTA

MOUSSERANDE



2022 Petit Albet Brut Cava	135/680
Albet i Noya, Penedes, SPA	
2022 Jean-Marc Brocard Crémant de Bourgogne	165/795
Gérard Bertrand, Languedoc-Roussillon, FRA	
NV Champagne Henriot 'Brut Souverain'	180/1020
Henriot, Champagne, FRA	
NV Delamotte Blanc de Blanc	1150
Delamotte, Le Mesnil sur Oger, Champagne, FRA	

VITA VINER PÅ GLAS

2023 Ö17 Vita, Chardonnay / Viogner	145/675
Laurent Miquel, Languedoc-Roussillon, FRA	
2022 J-M. Brocard Bourgogne Blanc	175/845
Jean-Marc Brocard, Bourgogne, FRA	
2022 William Févre Petit Chablis	180/875
Willaim Févre, Chablis, Bourgogne, FRA	
2023 Scheuermann Riesling Trocken	155/930
Weingut Scheuermann, Pfaltz, TY	
2023 Loimer Grüner Veltliner	155/750
Loimer, Kamptal, Niederösterreich, AT	
2022 Soalheiro 'Allo'	145/675
Quinta de Soalheiro, Vno Verde, PO	
2022 Gamlitz Sauvignon Blanc	165/810
Weingut Lackner-Tinnacher, Südsteiermark, AT	
2020 Donnafugata 'Anthilia'	155/750
Donnafugata, Sicilien, IT	
2020 Camins de Mallorca Giró Blanc	165/810
Camins de Mallorca, Mallorca, SP	

ROSÉ

2023 Ö17 Rosé, Cinsault / Syrah	145/680
Laurent Miquel, Languedoc-Roussillon, FRA	

RÖDA VINER PÅ GLAS

2023 Ö17 Cabernet / Syrah	145/675
Laurent Miquel, Languedoc-Roussillon, FRA	
2021 Côtes du Rhône	165/810
Chaume-Arnaud, Rhône, FRA	
2021 Lo Foll	165/810
Terra de Falanis, Mallorca, SP	
2021 Ochetti Langhe Nebbiolo	175/845
Renato Ratti, Langhe, Piemonte, IT	
2022 Decoy Pinot Noir	170/825
Duckhorn Vineyards, California, USA	
2022 Chiamontesi Nero d'Avola	150/725
Luna Gaia, Sicilien, IT	
2022 Black Stallion Cabernet Sauvignon	185/910
Black Stallion Estate Winery, Napa Valley, USA	
2016 Château Patache d'Aux	185/910
Maison Antoine Moueix, Bourdeaux, FRA	
2020 Chaminé Tinto	170/825
Cortes de Cima, Vidigueira, PO	