

## En drink före maten

A drink before dinner

### DRY MARTINI 130 kr

Tanqueray gin, Noilly Prat vermouth & oliver

Tanqueray gin, Noilly Prat vermouth & olives

### NEGRONI 130 kr

Tanqueray gin, Carpano Classico vermouth & Campari

Tanqueray gin, Carpano Classico vermouth & Campari

### KIR ROYAL 130 kr

Crème de Cassis & Champagne

Crème de Cassis & Champagne

## TEATER/ GRUPPMENY

THEATRE/GROUP MENU

*Two courses two courses 375 kr*

*Three courses three courses 475 kr*

#### FÖRRÄTTER / STARTERS

Vit sparrissoppa med tryffelkrutonger

White asparagus soup with truffle croutons

....

Rödbetsgravad lax med sparrissallad

Beetroot cured salmon with asparagus salad

#### VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Regnbågsfilé med tryfferad musselvelouté, sparris, knippmorötter och färskpotatis

Rainbow trout with mussle velouté infused with truffle oil, asparagus, spring carrots and new potatoes

....

Kalventrecôte med citronsmör, grön sparris, rödvinssås och potatiskaka

Rib-eye of veal with lemon butter, green asparagus, red wine sauce and potato cake

#### DESSERTER / DESSERTS

Rabarber med havre- och mandelsmul, kardemummakräm och rostad vit choklad

Rhubarb with oat and almond crumbs, cardamom cream and roasted white chocolate

....

Crème brûlée

Crème brûlée



## SKALDJURSMENY SEAFOOD

Normandieostron med citron  
Styck eller ett dussin – 35 kr/385 kr

Normandy oysters with lemon

Nykokt hummer med citrusmajonnäs och rostat bröd  
Halv eller hel – 235 kr/398 kr

Fresh lobster served with lemon mayonnaise and toast

Halstrad hummer med blomkålskrème, hasselnötter,  
lardo och brynt smör – 265 kr

Seared lobster with cauliflower cream, hazelnuts, lardo and browned butter

En näve räkor med citrusmajonnäs  
och rostat bröd – 145 kr

One handful of boiled prawns served with lemon mayonnaise and toast

## MUSSLOR MUSSELS

CLASSIQUE – Vitt vin, lök och grädde  
White wine, onion and cream

ASPERGE – Vit sparris, grädde, lök och vitt vin  
White asparagus, cream, onion and white wine

CHORIZO – Tomat, paprika och chorizo  
Tomato, pepper and chorizo

TRIPEL KARMELIET – Tripel Karmeliet,  
lök och Heberleinkorv  
Tripel Karmeliet, onion and Heberlein sausage

1/2 kg (förrätt/starter) 145 kr  
1/1 kg (varmrätt/main course) 235 kr

Pommes frites & majonnäs ingår vid beställning av 1 kg  
French fries & mayonnaise included in order of 1 kg

---

---

## FÖRRÄTTER STARTERS

Vit sparrissoppa med tryffelkrutonger – 145 kr

White asparagus soup with truffle croutons

Rökta musslor med primörer och citronmajonnäs – 155 kr

Smoked mussels with spring vegetables and lemon mayonnaise

Pocherad vit sparris med forellrom, äggulekräm och tryffelkrutonger – 158 kr

Poached white asparagus with salmon roe, egg yolk cream and truffle croutons

Halstrade pilgrimsmusslor med ärtcrème, vit sparris och chorizosmul – 168 kr

Seared scallops with spring pea cream, white asparagus and chorizo crumbs

Bifftartar med pickles, kapris, dragonmajonnäs och potatischips – 158 kr

Tartar of beef with pickles, capers, tarragon mayonnaise and potato crisp

---

---

## VARMRÄTTER MAINS

Plat du jour – 185 kr

Today's special

Chèvre chausdallad med sparris och rosmarindressing – 225 kr

Chèvre chaud salad with asparagus and rosemary dressing

Regnbågsfilé med tryfferad musselvelouté, sparris, knippmorötter och färskpotatis – 278 kr

Rainbow trout with mussle velouté infused with truffle oil, asparagus, spring carrots and new potatoes

Bouillabaisse med aioli och krutonger – 265 kr

Bouillabaisse with aioli and croutons

Confiterad fläksida med knippplök, knippmorötter, ramslök och cidersky – 268 kr

Pork belly confit with new onion, spring carrots, wild garlic and cider sauce

Duvels lammkorv med zucchinipuré, bakade cocktailtomater, inkokt steklök och rosmarinsky – 250 kr

Duvel's lamb sausage with zucchini purée, baked cherry tomatoes, onion and red wine sauce with rosemary

Flat Iron Steak med broccoli, pepparrotsmör, pommes frites och rödvinsås – 295 kr

Flat Iron Steak with broccoli, horseradish butter, french fries and red wine sauce

---

---

## DESSERTER DESSERTS

Eton mess – jordgubbar, smultronsorbet, maräng och grädde – 125 kr

Eton mess – strawberries, wild strawberry sorbet, meringue and whipped cream

Rabarber med havre- och mandelsmul, kardemummakräm och rostad vit choklad – 105 kr

Rhubarb with oat and almond crumbs, cardamom cream and roasted white chocolate

Crème brûlée – 105 kr

Crème brûlée

En kula sorbet/glass – 35 kr

A scoop of sorbet/ice cream

Belgisk chokladtryffel smaksatt med Rochefort 10 – 35 kr

Belgian chocolate truffle flavored with Rochefort 10

Utvalda ostar med marmelad, kumminknäcke och Cronwalls ängshonung från Herräng – 145 kr

Selection of cheese served with marmalade, crisp bread with caraway seeds and Mr. Cronwall's honey from Herräng

En bit ost – 50 kr

A slice of cheese

---

---

## KAFFE COFFEE

Kaffe 30 kr, Cappuccino 35 kr, Kaffe Latte 35 kr,

Espresso 30 kr, Espresso dubbel 35 kr,

Macchiato 35 kr, Te 30 kr

---

---

## En drink efter maten

An after-dinner drink

**SON OF A GUN 130 kr**

Bulleit Rye whiskey, Portvin, kaffebitter & läder

Bulleit Rye whiskey, port wine, coffee bitters & leather

**BELLE MADEMOISELLE 130 kr**

Pampero blanco rom, persika, hemgjord grenadin & lime

Pampero blanco rum, peach, house made grenadine & lime

---

---