

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



SKALDJURSMENY SEAFOOD



Normandieostron med citron
Styck eller ett dussin – 35 kr/385 kr
Normandy oysters with lemon



Grillad hummer med citronsmör och rostat bröd
Halv eller hel – 235 kr/398 kr
Grilled lobster served with lemon butter and toast



En näve räkor med citrusmajonnäs
och rostat bröd – 150 kr
One handful of boiled prawns served with
lemon mayonnaise and toast



Grillade rödräkor slungade i
citronsmör samt rostat bröd och aioli
Halv eller hel 165 kr/315 kr
Barbecued red shrimps tossed in lemon butter,
toast and aioli

FÖRRÄTTER STARTERS



Sommarsallad med saltbakade gulbeter, getost,
salladsörter, valnötter och hallon – 140 kr

Summer salad with salt baked yellow beetroots,
goat cheese, herbs, walnuts and raspberries

Gazpacho med snow crab, halstrad pilgrimsmussla,
rödräka och blåmusslor – 170 kr

Gazpacho with snow crab, seared scallop,
red shrimp and musxels

Halstrad tonfisk med bakade tomater,
krispigt kycklingskinn och basilika – 165 kr

Seared tuna with baked tomatoes,
crispy chicken skin and basil

Rosabakad kalvtri-tip med sommargrönsaker
samt dijon- och citrondressing – 140 kr

Pink veal-tri tip with summer vegetables and
dijon and lemon dressing



MUSSLOR MUSSELS

CLASSIQUE – Vitt vin, lök och grädde

White wine, onion and cream

VEDETT – Chili, koriander, lime
och Vedett Extra White

Chili, coriander, lime and Vedett Extra White

TRYFFEL – Tryffelvelouté på grädde
och Noilly Prat

Truffle velouté, cream and Noilly Prat



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

