

## 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 rätter two courses 375 kr*  
*Tre rätter three courses 475 kr*

#### FÖRRÄTTER / STARTERS

Rökt lax- och räktartar med fänkålssallad  
Smoked salmon and shrimp tartar with fennel salad

....

Kantarellsoppa med tryffelcrème  
Girolle soup with truffle cream

#### VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Halstrad sejrygg med svampsauté, bakade tomater,  
tryffelpuré och rödvinssås spräckt med brynt smör  
Seared saithe with mushroom sauté, baked tomatoes,  
truffle puree and red wine sauce split with browned butter

....

Osso buco alla milanese – Bräserat kalvlägg,  
saffransrisotto, tomat och gremolata  
Osso buco alla milanese – Braised veal shank with  
saffron risotto, tomato and gremolata

#### DESSERTER / DESSERTS

Crème brûlée  
Crème brûlée

....

Krusbär med vaniljkräm, havre- och mandelsmul  
samt rostad vit choklad  
Gooseberries with cream anglaise, oat and  
almond crumbs and roasted white chocolate



## SKALDJURSMENY SEAFOOD

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

Normandy oyster with lemon

En näve räkor med citrusmajonnäs och rostat bröd – 150 kr

One handful of boiled prawns served with lemon mayonnaise and toast

Grillad hummer med citronsmör, rostat bröd och aioli

Halv eller hel – 235 kr/398 kr\*

Grilled lobster served with lemon butter and toast

Grillade rödräkor slungade i citronsmör,  
serveras med rostat bröd och aioli

Halv eller hel – 165 kr/315 kr\*

Barbecued red shrimps tossed in lemon butter, served with toast and aioli

\*Hel portion serveras med pommes frites och sallad

\*Whole portion is served with French fries and salad

## MUSSLOR MUSSELS

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

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

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

TRYFFEL – Tryffelvelouté på grädde och Noilly Prat  
Truffle velouté, cream and Noilly Prat

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

---

## FÖRRÄTTER STARTERS

Kantarellsoppa med tryffelcrème – 145 kr  
Girolle soup with truffle cream

Rökt lax- och räktartar med fänkålssallad – 145 kr  
Smoked salmon and shrimp tartar with fennel salad

Halstrade pilgrimsmusslor med pumpa,  
ostronskivling och bräserad endive – 168 kr  
Seared scallops with pumpkin, oyster mushrooms and braised endive

Pocherat ägg med sotad steklök, lardon,  
kantareller och senapsky – 135 kr  
Poached egg with charred onion, lardon,  
girolles and mustard sauce

Älgkorv med rotsellerikräm, stuvade kantareller,  
lingon och baconkrisp – 168 kr  
Elk sausage with celariac cream, creamed girolles,  
lingonberries and bacon crisp

---

## VARMRÄTTER MAINS

Pumpa x3 med tryfferad svamp- och bönsauté,  
savoykål och pumpakärnsdressing – 218 kr  
Pumpkin x3, truffled mushroom and bean sauté,  
savoy cabbage and pumpkin seed dressing

Bouillabaisse med aioli och krutonger – 265 kr  
Bouillabaisse with aioli and croutons

Fisk- och skaldjurssauté med brandade, citron- och  
fänkålssallad samt citronsmör – 298 kr  
Fish and seafood sauté with brandade, lemon and  
fennel salad and lemon butter

Wallenbergare med råörda lingon, gröna ärtor,  
brynt smör och potatispuré – 235 kr  
Veal patty with lingonberries, green peas, browned butter and potato puree

Osso buco alla milanese – Bräserat kalvlägg,  
saffransrisotto, tomat och gremolata – 285 kr  
Osso buco alla milanese – Braised veal shank with  
saffron risotto, tomato and gremolata

Ankrbröst med stuvade kantareller, bakade tomater,  
tryffelpuré och rödvinsås – 295 kr  
Duck breast with creamed girolles, baked tomatoes,  
truffle puree and red wine sauce

## DESSERTER DESSERTS

Krusbär med vaniljkräm, havre- och mandelsmul  
samt rostad vit choklad – 105 kr  
Gooseberries with cream anglaise, oat and almond crumbs  
and roasted white chocolate

Mörk chokladkaka med myntaglass, choklad-  
karamellsås, nötcrunch och inkokt päron – 125 kr  
Dark chocolate cake with mint ice cream,  
chocolate caramel sauce, nut crunch and poached pear

Crème brûlée – 105 kr  
Crème brûlée

En kula sorbet/glass – 35 kr  
A scoop of sorbet/ice cream

Belgisk chokladtryffel smaksatt med  
Trappistes Rochefort – 35 kr  
Belgian chocolate truffle flavored with Trappistes Rochefort

Utvalda ostar med marmelad, kumminknäcke och  
Cronwalls ängshonung från Herräng – 145 kr  
Selection of cheese served with marmalade, crisp bread with cara-  
way 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

---