

En drink före maten

A drink before dinner

NEGRONI "CHINOTTO" 130 kr

Tanqueray gin, Campari, Carpano Classico och Chinotto
Tanqueray gin, Campari, Carpano Classico and Chinotto

ADONIS COCKTAIL 1884 130 kr

Amontillado Sherry, Dolin Rouge vermouth och Orange bitters
Amontillado Sherry, Dolin Rouge vermouth and Orange bitters

SARATOGA COCKTAIL 130 kr

Straight Rye whiskey, De Luze VSOP cognac,
Carpano Classico, Duplais absinthe och Angostura bitters
Straight Rye whiskey, De Luze VSOP cognac,
Carpano Classico, Duplais absinthe & Angostura bitters

TEATER/ GRUPPMENY

THEATRE/GROUP MENU

Två rätter two courses 375 kr

Tre rätter three courses 475 kr

FÖRRÄTTER / STARTERS

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

....

Hummersoppa med räkor och tomatkrutonger
Lobster soup with shrimps and tomato croutons

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 vit chokladkräm, havre- och
mandelsmul samt rostad vit choklad

Gooseberries with white chocolate cream, 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 rostad bröd – 150 kr

One handful of boiled prawns served with lemon mayonnaise and toast

Grillad hummer med citronsmör, rostad bröd och aioli
Halv eller hel – 235 kr/398 kr*

Grilled lobster served with lemon butter, toast and aioli

Grillade rödräkor slungade i citronsmör,
serveras med rostad 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

TRIPEL 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

Hummersoppa med räkor och tomatkrutonger – 145 kr
Lobster soup with shrimps and tomato croutons

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

Pilgrims mussla med avokado,
avrugakaviar och grönt äpple – 168 kr
Scallop with avocado, avruga caviar and green apple

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

Älgkorv med rotsellerikräm, stuvad svartkål,
lingon och baconkrisp – 168 kr
Elk sausage with celariac puree, creamed cavolo nero,
lingonberries and bacon crisp

VARMRÄTTER MAINS

Pumpa x3 med tryfflerad 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

Halstrad röding med blomkålskrème, syltad kumquat,
baconsmul, sotad steklök och brynt smör – 298 kr
Seared red char with cauliflower crème, pickled kumquat, bacon crumbs,
charred onion and browned butter

Köttbullar med pressgurka, rårörda lingon,
gräddsås och potatispuré – 195 kr
Meatballs with pickled cucumbers, lingonberries, cream sauce and potato puree

Osso buco alla milanese – Bräserat kalvlägg,
saffransrisotto, tomat och gremolata – 278 kr
Osso buco alla milanese – Braised veal shank with
saffron risotto, tomato and gremolata

Ankbröst med jordärtskocka x2, portvinskockt päron,
sauterad brysselkål och äppelvinägersky – 298 kr
Duck breast with Jerusalem artichoke x2, Port wine poached pear,
sautéed Brussels sprout and apple vinegar sauce

DESSERTER DESSERTS

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

Morotskaka med syltad ingefära,
gräddfilssorbet och morotskrisp – 115 kr
Carrot cake with pickled ginger, sour cream sorbet and carrot crisps

Mörk chokladkaka med salt karamellglass
och hallonkräm – 115 kr
Dark chocolate cake with salty caramel ice-cream
and raspberry cream

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
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

ST. CHARLES PUNCH 130 kr
Old Tawny Port, De Luze VSOP cognac, hallon, citron och frukt
Old Tawny Port, De Luze VSOP Cognac, raspberry,
lemon and fruits

LIBERATOR 130 kr
Pampero Blanco rom, Kirsch, ananas, grenadin och lime
Pampero Blanco rum, Kirsch, pineapple, grenadine and lime
