

## 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

### CHAMBRE ROUGE 130 kr

Cognac, Dubonnet, Fernet Branca, hallon,  
rödbeta, äggvita och citron

Cognac, Dubonnet, Fernet Branca, raspberry,  
beetroot, egg white and lemon

### 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 and Angostura bitters

## TEATER/ GRUPPMENY

THEATRE/GROUP MENU

Två rätter two courses 375 kr  
Tre rätter three courses 475 kr

#### FÖRRÄTTER / STARTERS

Rökt ankbröst med färska fikon, örtsallad  
och Tripel Karmelietgelé

Smoked duck breast with fresh figs, herb salad  
and Tripel Karmeliet jelly

....

Sparrissoppa med sparristoppar och chorizoolja

Asparagus soup with asparagus tops and chorizo oil

#### VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Kryddhalstrad gösfilé med rökt musslor, betor,  
smörslungad färskpotatis och ramlöksvelouté

Herb fried pike-perch fillet with smoked mussels, beets,  
potatoes tossed in butter and ramsoun velouté

....

Rosastekt lammrostbiff med saltbakad  
färskpotatis, vårprimörer och salviasky

Roast lamb with salt baked new potatoes,  
spring vegetables and sage gravy

#### DESSERTER / DESSERTS

Crème brûlée

Crème brûlée

....

Chokladmousse på knäckig botten serveras  
med apelsinsallad och vaniljcrème

Chocolate mousse on toffee base served with orange  
salad and vanilla cream



## SKALDJURSMENY SEAFOOD

Ostron från S:t Vaast med schalottenlöksvinegrette  
Styck eller ett dussin – 35 kr/385 kr

Oyster from S:t Vaast with shallot vinaigrette

En näve rökt räkor med citrusmajonnäs och rostat bröd – 150 kr

A handful of smoked prawns served with lemon mayonnaise and toast

Hummer med rostat bröd, aioli, ljummet  
citronsmör och vårsallad

Halv eller hel – 235 kr/425 kr\*

Lobster with toast, aioli, lemon butter and spring salad

Ört- och vitlöksbakade havskräftor med rostat bröd,  
citronaioli och blandsallad

Halv eller hel – 175 kr/315 kr\*

Herb- and garlic baked crayfish with toast, lemon aioli and mix salad

\*Hel portion serveras med pommes frites

\*Whole portion is served with French fries

## 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

ANISETTE – Vitt vin, grädde, fänkål och Pernod  
White wine, cream, fennel and Pernod

VEDETT – Vedett Extra white, chili och koriander  
Vedett Extra white, chili and coriander

....

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

---

## FÖRRÄTTER STARTERS

Sparrissoppa med sparristoppar och chorizoolja – 145 kr  
Asparagus soup with asparagus tops and chorizo oil

Rökt ankbröst med färsk fikon, örtsallad och  
Tripel Karmelietgelé – 155 kr

Smoked duck breast with fresh figs, herb salad and Tripel Karmeliet jelly

Västerbottenstväffla med löjrom, smetana  
och syrad rödlök – 165 kr

Västerbotten cheese waffle with bleak roe, smetana and soured red onion

---

## SPARRIS ASPARAGUS

Vit sparris med hollandaise 155/245 kr\*  
White asparagus with hollandaise

Vit sparris med hollandaise, rökt forellrom och  
pocherat ägg 175/275 kr\*

White asparagus with hollandaise, smoked trout roe and poached egg

Vit sparris med husets kallrökta lax, parmachips och  
hollandaise på brynt smör 175/275 kr\*

White asparagus with cold smoked salmon, parma crisp and  
hollandaise with browned butter

Vit sparris med parmaskinka, ramslökshollandaise  
och basilikaolja 175/275 kr\*

White asparagus with parma ham, ramson hollandaise and basil oil

\*Hel portion serveras med smörslungad färskpotatis  
Whole portion is served with butter tossed new potatoes

---

## VARMRÄTTER MAINS

Sparrissallad med vårprimörer, bulgur, stekt halloumi  
och avocadocrème – 245 kr  
Asparagus salad with spring vegetables, bulgur, fried halloumi  
cheese and avocado cream

Ångad hälleflundra med handskalade räkor, pocherat ägg, vit  
sparris, smörsås och dillslungad färskpotatis – 325 kr  
Steamed halibut with shrimps, poached egg, white asparagus,  
butter sauce and dill tossed new potatoes

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

Rosastekt lammrostbiff med saltbakad färskpotatis,  
vårprimörer och salviasky – 275 kr  
Roast lamb with salt baked new potatoes, spring vegetables and sage gravy

Grillat Ibericorack med madeirasky, äppelkompott samt  
taleggio- och baconfylld potatis – 295 kr  
Grilled Iberico rack with madeira gravy, apple compote and  
taleggio and bacon stuffed potatoes

Äppelfyllda kalvrullader med potatispuré, rårörda lingon,  
pressgurka och calvadosmaksatt gräddsås – 195 kr  
Apple filled rolls of veal with potato puree, lingonberries, pickled  
cucumbers and Calvados flavored cream sauce

---

## DESSERTER DESSERTS

Chokladmousse på knäckig botten serveras med  
apelsinsallad och vaniljcrème – 105 kr

Chocolate mousse on toffee base served with orange  
salad and vanilla cream

Varma hjortron med punschglass i mandelkorg – 125 kr

Warm cloudberry with Swedish punsch ice cream  
in an almond basket

Rabarberkompott med mascarponecrème, crumble  
och jordgubbssorbet – 115 kr

Rhubarb compote with mascarpone cream,  
crumble and strawberry sorbet

Crème brûlée – 105 kr  
Crème brûlée

Vit sparris med rabarber och libbsticka – 105 kr

White asparagus with rhubarb and lovage

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

---

## 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

### CRÈME DE LA CRÈME 130 kr

Cherry Heering, granatäpple, mockapopcorn, grädde och Champagne  
Cherry Heering, pomegranate, mocca popcorn, cream and Champagne

---