

TRE RÄTTERS MENY

395 KR

SOTAD LAX

LÅGTEMPERERAD LAX, GRÖNÄRTSKROKETT, FORELLROM, TARTARSÅSDIJON.
SMOKY SALMON - GREEN PEA CROQUETTE, TROUT RUM, TARTAR SAUCE DIJON.

PARMESANBAKAD RÖDTUNGA

ROSTAD JORDÄRTSKOCKA, GRÖNÄRTSPURÉ, CITRONSMÖRSÅS, SYRAD MOROT
*PARMESAN-BAKED WITCH FLOUNDER - ROASTED ARTICHOKE, GREEN PEA PUREE,
LEMON BUTTER SAUCE, PICKLED CARROT*

- ELLER -

GRILLAD OXFILÉ

OXFILÉ MED HASSELBACKSPOTATIS, PUMPAPURÉ,
SYRAD RÖDKÅL OCH BALSAMICOSÅS
*BEEF FILLET - HASSELBACK POTATOES, PUMPKIN PUREE,
PICKLED RED CABBAGE AND BALSAMIC SAUCE*

SEMIFREDDO

MED RÅRÖRDA HALLON OCH CHOKLADKRISP
SEMIFREDDO - WITH RASPBERRIES AND CHOCOLATE CRISPS

VINPAKET • 345 KR

3 GLAS VIN UTVALDA FÖR ATT PASSA VARJE RÄTT.

TRERÄTTERS MENY

VEGETARIAN • 295 KR

SVAMPSOPPA

GRILLAD RÖDBETSFOCCACIA, SVAMP, DILL, VISPAD CRÈME
FRÂÎCHE, ROSTADE CASHEWNÖTTER OCH ÄGGULA.

*MUSHROOM SOUP - WITH GRILLED BEETROOT FOCCACIA, MUSHROOM, DILL,
WHIPPED CRÈME FRÂÎCHE, ROASTED CASHEWS AND EGG YOLKS.*

SAVOYKÅLSRULLE

FYLLED MED SVAMP, MOROT OCH MATVETE, SERVERAS MED
GNOCCHI, ROSTAD TOMATSÅS OCH SOTAD PURJOLÖK

*SAVOY CABBAGE ROLL - STUFFED WITH MUSHROOMS, CARROTS AND WHEAT,
SERVED WITH GNOCCHI, ROASTED TOMATO SAUCE AND SMOKED LEEKS*

BANANA SPLIT

VIT CHOKLAD- OCH BANANMOUSSE, VISPAD GRÄDDE, FRITERAD BANAN,
VANILJGLASS, CHOKLADGLASS, CHOKLADSÅS, BANANMARÄNG
OCH PENSLAD CITRONKAREMELL

*BANANA SPLIT - WHITE CHOCOLATE AND BANANA MOUSSE,
WHIPPED CREAM, FRIED BANANA, VANILLA ICE CREAM,
CHOCOLATE ICE CREAM, CHOCOLATE SAUCE,
BANANA MERINGUE AND BRUSHED LEMON CARAMEL*

VINPAKET • 345 KR

3 GLAS VIN UTVALDA FÖR ATT PASSA VARJE RÄTT.

FEMRÄTTERS MENY

545 KR

SVAMPSOPPA

GRILLAD RÖDBETSFOCCACIA, SVAMP, DILL, VISPAD CRÈME
FRÂÎCHE, ROSTADE CASHEWNÖTTER OCH ÄGGULA.

*MUSHROOM SOUP - WITH GRILLED BEETROOT FOCCACIA, MUSHROOM, DILL,
WHIPPED CRÈME FRÂÎCHE, ROASTED CASHEWS AND EGG YOLKS.*

SOTAD LAX

LÅGTEMPERERAD LAX, GRÖNÅRTSKROKETT, FORELLROM, TARTARSÅSDIJON.
SMOKY SALMON - GREEN PEA CROQUETTE, TROUT RUM, TARTAR SAUCE DIJON,

ANKBRÖST

RÖDVINÅS MED APELSIN, SELLERIPURÉ, FRITERAD SVAMP OCH BACONDADLAR
*DUCK BREAST - RED WINE SAUCE WITH ORANGE, CELERY PUREE,
FRIED MUSHROOMS AND BACON DATES*

OSTBRICKA

STILTONOST, VIT CHOKLAD- OCH BACONKRÄM, PARMESAN, FIKONMARMELAD,
DELICE DE BOURGOGNE, KÖRSBÄRSMARMELAD OCH HONUNGSROSTADE
VALNÖTTER, GRISSINI, FRÖKNÄCKE OCH MÖRKT BRÖD
*CHEESE PLATTER - STILTON, WHITE CHOCOLATE AND BACON CREAM,
PARMESAN, FIG JAM, DELICE DE BOURGOGNE, CHERRY MARMALADE AND
HONEY ROASTED WALNUTS, GRISINI, CRISPBREAD AND DARK BREAD*

CRÈME BRÛLÉE

CRÈME BRÛLÉE

VINPAKET • 545 KR

5 GLAS VIN, UTVALDA FÖR ATT PASSA VARJE RÄTT.

FÖRRÄTTER

SOTAD LAX **129 KR**

LÅGTEMPERERAD LAX, GRÖNÄRTSKROKETT, FORELLROM, TARTARSÅSDIJON.

SMOKY SALMON – GREEN PEA CROQUETTE, TROUT RUM, TARTAR SAUCE DIJON.

VI REKOMMENDERAR: NEDERBURG WINEMASTERS CHARDONNAY.

SVAMPSOPPA **119 KR**

SVAMPSOPPA MED GRILLAD RÖDBETSFOCCACIA, SVAMP, DILL, VISPAD CRÈME FRAÎCHE, ROSTADE CASHEWNOTTER OCH ÄGGULA.

MUSHROOM SOUP – WITH GRILLED BEETROOT FOCCACIA, MUSHROOM, DILL, WHIPPED CRÈME FRAÎCHE, ROASTED CASHEWS AND EGG YOLKS.

VI REKOMMENDERAR: WHITE BULLDOG, VETE-IPA.

RÅBIFF **139 KR**

RÅBIFF MED ANSJOVISEMULSION, VÅRLÖKSOLJA, SMÖRSTEKT BRÖD, FRITERAD SAVOYKÅL

STEAK TARTARE – ANCHOVY EMULSION, SPRING ONION OIL, BUTTER FRIED BREAD, FRIED SAVOY CABBAGE

VI REKOMMENDERAR: MELLERUDS LAGER

VITLÖKSBRÖD **49 KR**

VITLÖKSBRÖD SERVERAS MED BASILIKA-AIOLI

GARLIC BREAD – SERVED WITH BASIL AIOLI

VI REKOMMENDERAR: MELLERUDS LAGER

SHARING PLATE **139 KR**

SERRANO MED MELON, COPA MED BAKADE KÖRSBÄRSTOMATER, SALAMI MED TRYFFEL-MAJONNÄS OCH MARINERADE OLIVER, STILTONOST, VIT CHOKLAD- OCH BACONKRÄM, PARMESAN, FIKONMARMELAD, DELICE DE BOURGOGNE, KÖRSBÄRSMARMELAD OCH HONUNGSROSTADE VALNÖTTER, GRISSINI, FRÖKNÄCKE OCH MÖRKT BRÖD

SHARING PLATE – SERRANO WITH MELON, COPA WITH BAKED CHERRY TOMATOES, SALAMI WITH TRUFFLE MAYONNAISE AND MARINATED OLIVES, STILTON CHEESE, WHITE CHOCOLATE AND BACON CREAM, PARMESAN, FIG JAM, DELICE DE BOURGOGNE, CHERRY MARMALADE AND HONEY-ROASTED WALNUTS, GRISINI, CHICKPEAS AND DARK BREAD

VI REKOMMENDERAR: P.LEX RESERVA

VARMRÄTTER

PARMESANBAKAD RÖDTUNGA.....239 KR

ROSTAD JORDÄRTSKOCKA, GRÖNÄRTSPURÉ, CITRONSMÖRSÅS, SYRAD MOROT

*PARMESAN-BAKED WITCH FLOUNDER – ROASTED ARTICHOKE, GREEN PEA PUREE,
LEMON BUTTER SAUCE, PICKLED CARROT*

VI REKOMMENDERAR: REINE PÉDAUQUE PETIT CHABLIS

ANKBRÖST.....269 KR

RÖDVINSÅS SMAKSATT MED APELSIN, SELLERIPURÉ,
FRITERAD SVAMP OCH BACONDADLAR

*DUCK BREAST – RED WINE SAUCE WITH ORANGE, CELERY PUREE,
FRIED MUSHROOMS AND BACON DATES*

VI REKOMMENDERAR: REINE PÉDAUQUE BOURGOGNE HAUTES

SAVOYKÅLSRULLE.....169 KR

FYLLED MED SVAMP, MOROT OCH MATVETE, SERVERAS MED GNOCCHI,
ROSTAD TOMATSÅS OCH SOTAD PURJOLÖK

*SAVOY CABBAGE ROLL – STUFFED WITH MUSHROOMS, CARROTS AND WHEAT,
SERVED WITH GNOCCHI, ROASTED TOMATO SAUCE AND SMOKED LEEKS*

VI REKOMMENDERAR: P.LEX PINOT GRIGIO

GRILLAD OXFILÉ.....299 KR

OXFILÉ MED HASSELBACKSPOTATIS, PUMPAPURÉ, SYRAD RÖDKÅL OCH BALSAMICOSÅS

*BEEF FILLET – HASSELBACK POTATOES, PUMPKIN PUREE,
PICKLED RED CABBAGE AND BALSAMIC SAUCE*

VI REKOMMENDERAR: P.LEX PIEMONTE DOC BARBERA

PEPPARPASTA.....189 KR

TORTELLINI MED OXFILÉ, BAKAD PAPRIKA, PEPPARSÅS OCH RIVEN PARMESAN

*PEPPER PASTA – BEEF FILLET WITH TORTELLINI, BAKED PEPPERS,
PEPPER SAUCE AND GRATED PARMESAN*

VI REKOMMENDERAR: PAZ MALBEC

ALLERGIKER ?

BERÄTTA VAD DU ÄR ALLERGISK MOT SÅ HJÄLPER VI DIG

VARMRÄTTER

HAMBURGARE 189 KR

HAMBURGARE MED OSTKRÄM, BACON, SALTGURKA, BASILIKA-AIOLI OCH POMMES FRITTES
GRILLED HAMBURGER – CREAM CHEESE, BACON, PICKLES, BASIL AIOLI AND FRENCH FRIES
VI REKOMMENDERAR: SITTING BULLDOG, IPA

RÄKSMÖRGÅS 179 KR

RÄKSMÖRGÅS MED HANDSKALADE RÅKOR, ÄGG,
GURKA, TOMAT, SALLAD OCH BASILIKA-AIOLI.
*SHRIMP SANDWICH – SERVED WITH HAND PEELED SHRIMP,
EGG, CUCUMBER, TOMATO, SALAD AND BASIL AIOLI*
VI REKOMMENDERAR: KEIN NAME GRÜNER VELTLINER

BARNMENY

PASTA BOLOGNESE 79 KR

SPAGHETTI OCH KÖTTFÄRSSÅS.
PASTA BOLOGNESE – CLASSIC SPAGHETTI BOLOGNESE

OXFILÉ MED POMMES FRITTES 99 KR

OXFILÉ MED POMMES FRITTES OCH DIPPSÅS.
BEEF FILLET AND FRENCH FRIES – SERVED WITH SAUCE BEARNAISE.

HAMBURGARE MED POMMES FRITTES 79 KR

HAMBURGARE MED SALLAD, TOMAT, DRESSING, BRÖD OCH POMMES FRITTES
HAMBURGER – IN BUNS WITH SALAD, TOMATO, DRESSING AND FRENCH FRIES

PANNKAKOR 49 KR

PANNKAKOR MED SYLT OCH GRÄDDE.
PANCAKES – SWEDISH PANCAKES WITH WHIPPED CREAM AND JAM.

DESSERT

OSTBRICKA 125 KR

STILTONOST, VIT CHOKLAD- OCH BACONKRÄM, PARMESAN, FIKONMARMELAD, DELICE DE BOURGOGNE, KÖRSBÄRSMARMELAD OCH HONUNGSROSTADE VALNÖTTER, GRISSINI, FRÖKNÄCKE OCH MÖRKT BRÖD

CHEESE PLATTER – STILTON, WHITE CHOCOLATE AND BACON CREAM, PARMESAN, FIG JAM, DELICE DE BOURGOGNE, CHERRY MARMALADE AND HONEY ROASTED WALNUTS, GRISINI, CRISPBREAD AND DARK BREAD

VI REKOMMENDERAR: GRAPE GAMBLER GSM

RUM 35'S BANANA SPLIT 99 KR

VIT CHOKLAD- OCH BANANMOUSSE, VISPAD GRÄDDE, FRITERAD BANAN, VANILJGLASS, CHOKLADGLASS, CHOKLADSÅS, BANANMARÅNG OCH PENSLAD CITRONKARAMELL

BANANA SPLIT – WHITE CHOCOLATE AND BANANA MOUSSE, WHIPPED CREAM, FRIED BANANA, VANILLA ICE CREAM, CHOCOLATE ICE CREAM, CHOCOLATE SAUCE, BANANA MERINGUE AND BRUSHED LEMON CARAMEL

VI REKOMMENDERAR: P.LEX PROSECCO BRUT

CRÈME BRÛLÉE 79 KR

CRÈME BRÛLÉE

VI REKOMMENDERAR: P.LEX PROSECCO BRUT

SEMIFREDDO 89 KR

MED RÅRÖRDA HALLON OCH CHOKLADKRISP

SEMIFREDDO – WITH RASPBERRIES AND CHOCOLATE CRISPS

VI REKOMMENDERAR: MOSCATO DI ASTI