

FÖRDRINKAR

All cocktails can be made non-alcoholic.

BASIL SMASH 190 / 85

Bombay sapphire, lemon, sugar, basil

SPICY MARGARITA 190

Patrón Silver, Cointreau, chili, lime

PEACH SOUR 190 / 85

Grey Goose vodka, peach, lemon, egg white

NEGRONI 190

Bombay Sapphire gin, campari, carpano classico

SNACKS

OLIVER 75

Olives

MARCONAMANDLAR 85

Marcona almonds

PIMIENTOS DE PADRÓN 95

BAGEL 95

Toppad med pumpakärnor och solrosfrön, tomatkräm

Topped with pumpkin seeds and sunflower seeds, tomato cream

LÖJROMSCHIPS 195

Chips med löjrom, smetana, picklad rödlök, dill & gräslök

Chips with bleak roe, sour cream, pickled red onion, dill & chives

KROKETTER 155

Svamp och tryffelfyllda kroketter, picklesgelé och riven parmesan

Mushroom and truffle-filled croquettes, pickled jelly and grated parmesan

GRATINERADE OSTRON 75 • 3 ST / 165

Med dragon, espalettepeppar och parmesan

With tarragon, espalette pepper and parmesan



Fråga oss gärna om ursprung på vårt kött & informera oss om era allergier.
Please feel free to ask us about the origin of our meat and inform us of any allergies you may have.



FÖRRÄTTER

KANTARELLTOAST 225

Krämig kantarellstuvning med västerbottensost, smörstekt levain, picklesgelé, riven parmesan

Creamy chanterelle stew with Västerbotten cheese, butter-fried levain, pickled gelée, grated parmesan

GAMBAS ”PIL PIL” 225

Chili, vitlök & grillat levain

Gambas 'pil pil' with chili, garlic & levain bread

CHARKBRICKA 225

Serrano, Coppa, tryffelsalami, oliver och banderillas

Serrano, Coppa, truffle salami, olives and banderillas

TONFISKSASHIMI 225

Soja, wasabirostade ärtor, lime & misomajonäs, friterad schalottenlök, shisokrasse

Soy, wasabi roasted peas, lime & miso mayonnaise, fried shallots, shiso cress

CARPACCIO 215

Ruccola, parmesan, blekselleri, olivolja, pinjenötter

Arugula, parmesan, celery, olive oil, pine nuts

TOAST SKAGEN 225 / 335

Smörstekt toast, kalixløjrom & citron

Toast Skagen, bleak roe & lemon

BURRATA 195

Frisé och rosé sallad, citrusfiléer, granatäppelkärnor, kanderade nötter

Frisée and rosé salad, citrus segments, pomegranate seeds, candied nuts

KOREANSK RÅBIFF 225

Tartar på oxer, kimchimajonnäs, koriander, sesamfrön & ingefära

Beef tartare, kimchi mayonnaise, coriander, sesame seeds & ginger

HUVUDRÄTTER

VARIATION PÅ BETOR 295

Rödbetskräm, höstäpple, kapris, brynt smör, nötter, picklad kålrabbi

Beetroot cream, autumn apple, capers, browned butter, nuts, pickled kohlrabi

RÖDTUNGAFILÉ 395

Blåmusslor, venusmusslor, musselsås, sotad purjolök och potatispuré

Mussels, venus clams, mussel sauce, charred leek and potato purée

KOREANSK RÅBIFF 335

Tartar på oxer, kimchimajonnäs, koriander, sesamfrön, ingefära & pommes frites

Beef tartare, kimchi mayonnaise, coriander, sesame seeds, ginger & French fries

KANTARELLTOAST 345

Krämig kantarellstuvning med västerbottensost, smörstekt levain, picklesgelé, riven parmesan

Creamy chanterelle stew with Västerbotten cheese, butter-fried levain, pickles jelly, grated parmesan

ENTRECÔTE 545

Tomatsallad, bearnaisesås, rödvinssås & pommes frites

Tomato salad, béarnaise sauce, red wine reduction & French fries

CAVIAR
BAERII CLASSIC 28 G
ANNA DUTCH

Smörstekt toast, hackad silverlök & smetana
Butter fried toast, onion & smetana

795



GRILLAD REGNBÅGE 365

Betor, kapris, höstäpple, brynt smör, nötter, örtsallad

Beets, capers, autumn apple, browned butter, nuts, herb salad

KYCKLINGFILE ”PAILLARD” 315

Smörad kycklingfond, rostad lök, ruccola & confiterad tomat

Butter chicken stock, roasted onion, rocket & confit tomato

MILLES KALVSCHNITZEL 355

Asiatisk råkostsallad, sojasmör, sesam, koriander & sriracha majonnäs

Grilled veal schnitzel with cabbage, soy butter, coriander, sesame, chili & sriracha mayonnaise

GRILLAD STEAK MINUTE 425

Serveras med pommes, bearnaise, rödvinssky och mixsallad med parmesan

Served with fries, béarnaise sauce, red wine reduction and mixed salad with parmesan



SKALDJUR
OSTRÖN
FINE DE CLAIRE NO3

Mignonette, citron & Tabasco

55/ST

3 ST / 145 • 6 ST / 255 • 12 ST / 475

Ostron är ett s.k. högrisk-livsmedel och kan orsaka allergiska reaktioner, särskilt i kombination med alkohol.
Oysters are a so-called high-risk food and can cause allergic reactions, especially when combined with alcohol.

KOKT HUMMER

Aioli, citron & smörstekt levainbröd (hel serveras med pommes frites)
Lobster, aioli, lemon & butter fried levain (Whole served with French fries)

325 / 575