

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 gelée and grated parmesan

BOQUERONES 105

Rostat vitlöksbröd & citron

Boquerones with roasted garlic bread & lemon



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

SOTAD TONFISK 225

Niçoise vinäggrett, citrus, spåda skott & grillat bröd

Niçoise vinaigrette, citrus, sprouts & grilled bread

CARPACCIO 215

Tryfflemulsion, ruccola, pinjenötter, parmesan, makesallad & färsk tryffel

Truffle emulsion, arugula, pine nuts, parmesan, mache salad & fresh truffle

TOAST SKAGEN 225 / 335

Smörstekt toast, kalixlöjrom & citron

Toast Skagen, bleak roe & lemon

BURRATA 195

Tomater, basilika, balsamico, pistage & levainbröd

Tomatoes, basil, balsamic, pistachio & fried levain bread

KOREANSK RÅBIFF 225

Tartar på ox, kimchimajonnäs, koriander, sesamfrön & ingefära

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

HUVUDRÄTTER

VARIATION PÅ JORDÄRTSKOCKA 295

Picklade smälökar, rostade hasselnötter & vit soyaemulsion

Variation of Jerusalem artichoke with pickled onions, roasted hazelnuts & white soy emulsion

GRILLAD HAVSABBORRE 355

Lökfräst spenat, grillad citron, vispat hummersmör & grönsallad.

Onion-sautéed spinach, grilled lemon, whisked lobster butter & green salad

KOREANSK RÅBIFF 335

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

Beef tartare, kimchi mayonnaise, cilantro, 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, pickled gelée, grated parmesan

BIFF RYDBERG 465

Senapskräm, äggula, pepparrot, smörkokt lök & råstekt potatis

Mustard cream, egg yolk, horseradish, buttered onion & sautéed potatoes

ENTRECÔTE 495

Tomatsallad, béarnaisesås, 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

BAKAD RÖDING 375

Sandefjordssås, löjrom, forellrom, grillad fänkål, crudité, spenat & kokt potatis

Baked char with Sandefjord sauce, bleak roe, trout roe, grilled fennel, crudité, spinach & boiled potatoes

KYCKLINGFILÉ ”PAILLARD” 315

Smörad kycklingfond, rostad lök, ruccola & confiterad tomat

Butter chicken stock, roasted onion, arugula & confit tomato

MILLES KALVSCHNITZEL 355

Asiatisk råkostsallad, sojasmör, sesam, koriander, chili & sriracha majonnäs

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

GRILLAD STEAK MINUTE 425

Serveras med pommes frites, béarnaise, rödvinssky och mixsallad med parmesan

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

TRYFFELPASTA 335

Färsk tagliatelle, krämig tryffelsås, halstrade kammusslor & färsk tryffel

Fresh tagliatelle with creamy truffle sauce, seared scallops & fresh truffle

SKALDJUR
OSTRÓN
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.
GRATINERADE OSTRON
75 • 3 ST / 165
Med dragon, espelettepeppar och parmesan
With tarragon, espelette pepper and parmesan
KOKT HUMMER
Aioli, citron & smörstekt levainbröd (hel serveras med pommes frites)
Lobster, aioli, lemon & butter fried levain (Whole served with French fries)
325 / 575