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
Nybakade bagels toppade med pumpafrön, solrosfrön & tomatkräm
Freshly baked bagels topped with pumpkin seed, sunflower seed & 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 & riven parmesan
Mushroom and truffle-filled croquettes, pickled jelly & 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

ANKLEVERTERRINE 275
Sallad med honung- och rosmarinvinägrett, rostad brioche & portvinsgelé
Duck liver terrine with sallad, honey and rosemary vinaigrette, roasted brioche & port wine jelly

GAMBAS PIL PIL 225
Chili, vitlök & grillat levain
Gambas 'pil pil' with chili, garlic & grilled levain

CHARKBRICKA 225
Bayonneskinka, Rosette de Lyon-salami, Coppa de Bigorre, oliver & cornichons
Bayonne ham, Rosette de Lyon salami, Coppa de bigorre, olives & cornichons

SOTAD TONFISK 225
Niçoise vinägrett, citrus, späda skott & grillat bröd
Niçoise vinaigrette, citrus, sprouts & grilled bread

CARPACCIO 215
Tryffelemulsion, ruccola, pinjenötter, parmesan, machesallad & färsk tryffel
Truffle emulsion, arugula, pine nuts, parmesan, mache salad & fresh truffle

TOAST SKAGEN 225 / 335
Smörstekt toast, kalixlöjrom & citron
Butter fried toast, bleak roe & lemon

BURRATA 195
Tomater, basilika, balsamico, pistage & smörstekt levain
Tomatoes, basil, balsamic, pistachio & butter fried levain

KOREANSK RÅBIFF 225
Tartar på oxe, kimchimajonnäs, koriander, sesamfrön & ingefära
Beef tartare with kimchi mayonnaise, cilantro, sesame seeds & ginger

HUVUDRÄTTER

VARIATION PÅ JORDÄRTSKOCKA 295
Picklade smålökar, 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
Kimchimajonnäs, koriander, sesam, ingefära & pommes frites
Beef tartare with kimchi mayonnaise, cilantro, sesame, ginger & french fries

BIFF RYDBERG 465
Senapskräm, äggula, pepparrot, smörkokt lök & råstekt potatis
Mustard cream, egg yolk, horseradish, buttered onion & sautéed potatoes

ENTRECÔTE 495
Tomatsallad, béarnaise, rödvinssås & pommes frites
Tomato salad, béarnaise sauce, red wine sauce & french fries

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 asian cabbage salad, soy butter, cilantro, sesame, chili & sriracha mayonnaise

GRILLAD STEAK MINUTE 425
Grillad svenska biff med béarnaise, rödvinssås, mixsallad & pommes frites
Grilled swedish beef with béarnaise sauce, red wine sauce, mixed salad & french fries

TRYFFELPASTA 335
Färsk tagliatelle, krämig tryffelsås, halstrade kammusslor & färsk tryffel
Fresh tagliatelle with creamy truffle sauce, seared scallops & fresh truffle



CAVIAR

BAERII CLASSIC 28 G
ANNA DUTCH

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

795



SKALDJUR

OSTRON
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