

FÖRRÄTTER



STARTERS

HUSETS RÅBIFF 1/2 115:- 1/1 175:-
AKKURATS KLASSIKER PÅ SVENSKT INNANLÄR
Steak tartare

TOAST SKAGEN 175:-
Swedish speciality of prawns on toast

MOULES "L'ESCARGOT" 95:-
VITLÖKSGRATINERADE MUSSLOR
Open face mussels baked with garlic butter

CHÈVRE CHAUD 1/2 105:- 1/1 165:-
ROSTADE RÖDBETOR, VALNÖTTER OCH HONUNGS-
VINÄGRETTE
Goat cheese with roasted beet roots, walnuts and honey vinaigrette

CHICKEN FINGERS 135:-

MED HONUNGS- OCH SENAPSDRESSING
Cajun chicken fingers with honey- and mustard dip

POTATOSKINS 98:-
FYLLEDA MED CHEDDAR OCH BACON MED CRÈME FRAICHE
Filled with cheddar and bacon with sour cream

LANTCHIPS 115:-
MED LÖJROM, CRÈME FRAICHE, RÖDLÖK OCH CITRON
Rustic crisps with bleak roe, sour cream and red onions

PILSNERPLATTAN 155:-
OSTAR, CHARKUTERIER, OCH ANDRA LÄCKERHETER
Platter with cheese and cold cuts

MUSSLOR

1/2 KG 155:- 1/1 215:-
PÔMMES/ FRIES 25:-

MUSSELS

MOULES MARINIÈRE

VITT VIN, VITLÖK, LÖK, PERSILJA, TIMJAN OCH GRÄDDE
White wine, garlic, onion, parsley, thyme and cream

MOULES ERDINGER

VETEÖL, FÄNKÅL, LÖK, VITLÖK, LIME, DILL OCH GRÄDDE
Wheat beer, fennel, onion, garlic, lime, dill and cream

MOULES ROQUEFORT

ROQUEFORT, BACON OCH GRÄDDE
Roquefort cheese, bacon and cream

MOULES GREEN ASIA

HONUNGSMJÖLK, GRÖN CURRY, VITLÖK, LÖK, LIMEBLAD, KORIANDER,
CITRONGRÄS, MORÖTTER, CHILI OCH GRÖN PAPRIKA
*Coconut milk, green curry, garlic, lime leaves, coriander, lemon grass,
chili, carrots and green pepper*

MOULES PROVENCEALE

TOMATER, OLIVOLJA, VITT VIN, LÖK, VITLÖK, OCH ÖRTER
Tomatoes, olive oil, white wine, onion, garlic and herbs

MOULES ISLAY

RÖKIG MALTWHISKY, BACON OCH LÖK
Peaty malt whisky, bacon and onion

MOULES CALIENTE

TOMAT, CHILL, VITLÖK, KORIANDER, LIME, ROSTAD MAJS, VITT VIN, TEQUILA
OCH CHILIMAJONNÄS
*Tomato, chili, garlic, coriander, lime, roasted corn, white wine, tequila
and chilimayonnaise*

MOULES CHÈVRE

CHÈVRE, ROSTAD VITLÖK, CRÈME FRAICHE, HONUNG OCH LÖK
Goat cheese, roasted garlic, sour cream, honey and onion

VARMRÄTTER MAIN COURSES

SMÖRSTEKT GÖS 245:-

MED KALLRÖKT FORELLROM, SKIRAT SMÖR OCH STOMP PÅ GRÖNA ÄRTER OCH POTATIS

Pike perch, smoked povan roe, clarified butter, mashed green peas and potatoes

CONFITERAT ANKLÄR 235:-

MED STEKT SIDFLÄSK, RÖDKÅL OCH POTATISPURÉ

Duck leg confit, fried pork belly, red cabbage and potato purée

VEGETARISKA KROPPKAKOR 195:-

FYLDA MED SVAMP. SERVERAS MED LINGON, BRYNT SMÖR OCH GRÖNKÅLSCHIPS

Vegetarian potato dumplings with lingonberries and browned butter

ENTRECÔTE 295:-

SERVERAS MED POMMES, BÉARNAISESÅS OCH TOMATSALLAD

Rib-eye with béarnaise sauce, french fries and tomato salad

KVÄLLENS TIPS

Tonights special

Ibland rustikt och ibland lite mer arbetat

Please ask what's served today

EFTERRÄTTER

CRÈME BRÛLÉE 85:-

SERVERAS MED FÄRSKA BÄR

Served with fresh berries

CHOKLADBAKELSE 95:-

MED BLÅBÄRSSORBET OCH MARÅNGER

Chocolate pastry blueberry sorbet and meringues

HÜSETS CHOKLADTRYFFLAR 55:-

FRÅGA PERSONALEN VAD VI SERVERAR IDAG

Homemade chocolate truffles. Ask for today's varieties

KLASSIKER

BIFF RYDBERG 295:-

Diced pieces of beef tenderloin served with fried potatoes and onions, mustard cream and egg yolk

HEMGJORD KORV 205:-

Homemade sausage. Ask what we serve today

BACON OCH OSTBÛRGARE 195:-

- ELLER VEGOBÛRGARE

Bacon and cheese burger with all the trimmings /veggie burger

BYT POTATIS MOT SALLAD 25:-

Substitute potatoes for salad

SIDE ORDERS

Liten sallad - Side salad 55:-

Vitlöksbröd - Garlic bread 55:-

Pommes - French fries 25:-

Majonnäs - Mayonnaise 10:-

DESSERTS

KULA HEMGJORD GLASS/SORBET 35:-

FRÅGA VAD VI ERBJÛDER IDAG

A scoop of homemade ice cream/sorbet. Please ask what's served today

OSTBIT / CHEESE 55:- ST / A PIECE

FRÅGA PERSONALEN VAD SOM ERBJÛDS IDAG

Please ask what's served today

HAR DU ALLERGIER? FRÅGA PERSONALEN

Any allergies? Please ask the staff