

FÖRRÄTTER / STARTERS

VÅRRULLAR med chili och sojasås 90:-
Spring rolls with chili and soya dip

GRAVAD LAX med senapssås 105:-
Sugar cured salmon with mustard sauce

LÖJROMSTOAST 110:-
Swedish red caviar, chopped onion and soured cream

FRITERADE TIGERRÄKOR i wontonwrapper serverade 110:-
med en koriander- tamarindsås
*Deep fried tiger prawns in a wonton wrapper served
with a coriander and tamarind dip*

VARM SALLAD med friterad getost, gulbetor och en 90:-
citronhonungsgläze
*A warm salad of fried goats cheese, golden beetroot
and a lemon honey glaze*

TOAST SKAGEN 100:-
*A Swedish classic. chopped shrimps, dill and
mayonnaise on toast*

SOPPOR / SOUPS

TOMATSOPPA 80:-
Tomato soup

VICHYSOISSE (potatis – och purjolöksoppa) 80:-
Potato and leek soup

SALLAD / SALADS

CAESARSALLAD med kyckling och bacon 138:-
Caesar salad with chicken and bacon

FÄRSK TONFISK med nicoisesallad och wasabidressing 155:-
Grilled fresh tuna with a salad nicoise and wasabi dressing

BLANDAD SALLAD Stor/Large 80:-
Mixed salad Liten/Small 40:-

Veckans affärlunch / *This week's business lunch*

Förrätt / Starter

Gubbröra /

A Swedish classic mix of anchovies, caviar, egg served on dark bread

Varmrätt / Main course

Lövbiff Prins Bertil med klyftpotatis och blandad sallad /
Steak minute Prince Bertil with potato wedges and mixed salad

1 rätt / 1 course 160:-

2 rätter / 2 courses 220:-

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

KRYDDAD LAXFILÉ med ostaracini och tartarsås 225:-
*Herb crusted salmon fillet with cheese aracini and
tartare sauce*

PEPPRAD RÖDTUNGA med pak-choy, citronsås 245:-
och jasmiris
*Peppered sole fillets with bok choy, lemon sauce and
jasmine rice*

MERQUESKORVFYLLEDA LAMMRULLAR med 225:-
palsternacka och rostad vitlökssås
*Lamb roll filled with merques sausage, parsnip and
a roast garlic sauce*

GRILLAD OXFILÉ med spenatpesto, syrlig dressing, 275:-
rödlöksmarmelad och klyftpotatis
*Grilled filet steak with spinach pesto, sour cream dressing,
red onion jam and potato wedges*

BIFF RYDBERG med senapsgrädd och rå äggula 255:-
*A Swedish classic. diced filet of beef, potatoes and onions
with egg yolk and mustard cream*

PANERAD FLÄSKSCHNITZEL med lök och 190:-
shitakesvamp i sojasås och jasmiris
*Crumbed pork schnitzel with onion and shitake mushrooms,
soya sauce and jasmine rice*

HEMGJORDA KÖTTBULLAR med potatismos, 150:-
rårörda lingon och inlagd gurka
*Home made meatballs with mashed potato, preserved
lingonberries and cucumber salad*

DESSERTER / DESSERTS

TIRAMISU 75:-

GRILLAD ANANAS med varm chokladsås och romrussinglass 75:-
*Grilled pineapple with warm chocolate sauce and
rhun and raisin ice cream*

VARMA HJORTRON med vaniljglass 80:-
Warm cloudberrries with vanilla ice cream

2 CHOKLADTRYFFLAR 40:-
2 Chocolate truffels

TRE RÄTTERS MENY / THREE COURSE MENU

TOAST SKAGEN
*A Swedish classic. chopped shrimps, dill and
mayonnaise on toast*

GRILLAD OXFILÉ med spenatpesto, syrlig dressing, 245:-
rödlöksmarmelad och klyftpotatis
*Grilled filet steak with spinach pesto, sour cream dressing,
red onion jam and potato wedges*

VARMA HJORTRON med vaniljglass
Warm cloudberrries with vanilla ice cream

Två rätter 335:- / Tre rätter 420:-
Two courses 335:- / Three courses 420:-

SMÖRGÅSAR / SANDWICHES

RÄKSMÖRGÅS med ägg och majonnäs 140:-
Shrimp sandwich with egg and mayonnaise

CLUB SANDWICH med kyckling, bacon och sallad 140:-
Club sandwich with chicken, bacon and salad

PASTA

TAGLIATELLE med röd basilikapesto och kycklingfilé 155:-
Tagliatelle with red basil pesto and chicken breast

BURGER

DUBBELBURGARE med bacon, ägg, ost, rökgig 145:-
BBQ-sås, pommes frites, aioli och tomatallad
*Double burger with bacon, egg, cheese and a smokey
BBQ sauce, chips, aioli and tomato salad*

Smaklig måltid önskar vår köksmästare Wayne Clark
med team.

Our head chef Wayne Clark and his team hope you
enjoy your meal.