

Nordic Gin & Tonic	Bergslagen Gin, Fever Tree Tonic, Grapefruit	166
	<i>Bergslagen gin, Fever Tree Tonic, Grapefruit</i>	
	Oslo Gin, Nordic Tonic, Koriander	176
	<i>Oslo Gin, Nordic Tonic, Coriander</i>	
	Arctic Blue Gin, Mediterranean Tonic, Blåbär	176
<i>Arctic Blue Gin, Mediterranean Tonic, Blueberry</i>		
Stockholms Bränneri Dry Gin, Infused Tonic Syrup, Soda, Citron, Fläder	198	
<i>Stockholms Bränneri Dry Gin, Infused Tonic Syrup, Soda, Lemon, Elderflower</i>		
Stockholms Bränneri Pink Gin, Mediterranean Tonic, Rabarber	186	
<i>Stockholms Bränneri Pink Gin, Mediterranean Tonic, Rhubarb</i>		
Bareksten Botanical Gin, Fever Tree Elderflower Tonic, Hallon	206	
<i>Bareksten Botanical Gin, Fever Tree Elderflower Tonic, Raspberry</i>		
Mousserande Sparkling Wine	NV Pol Roger Brut, Frankrike	135/810
	<i>Pinot Noir, Chardonnay, Meunier</i>	
	NV Vega Medien Organic Cava, Spanien	98/590
	<i>Macabeo, Chardonnay</i>	
Fatöl Draft Beer	Carlsberg Export 5%	74
	Carlsberg Unfiltered 5%	85
	Nya Carnegie Bryggeri J.A.C.K IPA 4,5%	85
	Nya Carnegie Bryggeri 100W 6,8%	85
	Eriksbergs Karaktär 5,4%	78
Öl på flaska Beer, bottle	Jämtlands Hell IPA 5,5%	85
	Amber Ale Nya Carnegie 4,8 %	85
	Carlsberg Hof 4,2%	58
Alkoholritt Non-alcoholic	Carlsberg Non-alcoholic	38
	Backyard Brew Apple Cart	50
	Ramlösa, Pepsi, Zingo, 7-up	38

*Se även separat dryckesmeny
See the separate beverage menu*

Löjromsbaren	Ostron Fine de Claire	35
	<i>Oyster Fine de Claire</i>	
	Landellstrut med gräddfil och löjrom	75
	<i>“Landellstrut” with sour cream and bleak roe</i>	
	Havskräftor *	235
	<i>Crayfish</i>	
	150 g färska räkor *	(daily price)
	<i>150 g fresh shrimp</i>	
	<i>* Serveras med aioli och grillat vitlöksbröd Served with aioli and grilled garlic bread</i>	
	Skagen i korvbröd med rostad lök toppad med löjrom	½ 90 1/1 160
	<i>Shrimp salad “Skagen” in hot dog bun with roasted onion and bleak roe</i>	
	Smörrebröd med avokado, pocherat ägg och ramslöksdressing	115
	<i>Rye bread “Smörrebröd” with avocado, poached egg and ramson dressing</i>	
	Nordisk charkbricka - Dagens urval av ost och chark	175
	<i>Nordic charcuterie - today's selection of cheese & charcuterie</i>	
	Romprovning	20g Bottenviken 20g gäddrom 20g tångrom 285
	Serveras med gräddfil, fintärnad rödlök och råraka	
	<i>Platter of roe 20g Bleak roe Vänern lake, 20g Pike-perch roe, 20g Seaweed caviar</i>	
	<i>Served with sour cream, red onion and hashbrown</i>	
Alltid i Löjromsbaren	Löjromsbarens råbiff med friterad potatis	½ 135 1/1 245
	<i>Rödbeta, kapris, rödlök och senapskräm</i>	
	<i>Beef tartare with mustard mayonnaise, capers, beets, horseradish and French fries</i>	
	Viltburgare med friterad potatis	180
	<i>Karl-Johan majonnäs, sallad, silverlök och västerbottenost</i>	
	<i>Burger made of game meat with French fries, Karl Johan mayonnaise, salad, silver onion, Västerbotten cheese</i>	
	Lykke sallad med vårprimörer och prästostdressing	225
	<i>Lykke salad with spring vegetables and “präst” cheese dressing</i>	
Lägg till	Kycklingbröst från Knäred	
Add	<i>Chicken breast from Knäred</i>	
	Varmrökt norsk lax	
	<i>Smoked Norwegian salmon</i>	
	Getost från Skärvången	
	<i>Goat cheese from Skärvången</i>	

Löjromsbaren

Roe and caviar

			Vikt Weight	Pris Price
Störrom Carelian caviar	FINLAND		30g	1500
Sturgeon caviar <i>The caviar changes color from black and lighter gray to sometimes golden brown like chestnuts. In the taste notes you can experience butter, hazelnuts and walnuts.</i>				
Tångrom	SWEDEN		40g	140
Seaweed caviar <i>This caviar is made of algae and is reminiscent of the appearance of bleak roe. Available both red and black.</i>				
Sillrom	SWEDEN		40g	165
Herring roe <i>Creamy, delicate flavor with mild salty tones.</i>				
Fjällrödingrom	NORWAY		40g	185
Arctic char roe <i>Similar to rainbow roe but the eggs are golden yellow.</i>				
Regnbågsrom	NORWAY		40g	185
Rainbow trout roe <i>This roe is about five millimeters in diameter. The taste is refined, fresh and tastes more fish than the bleak roe.</i>				
Löjrom från Vänern	SWEDEN		40g	265
Bleak roe from Vänern lake <i>The taste notes are like clear spring water with a little salty aftertaste.</i>				
Löjrom från Bottenviken	FINLAND		40g	265
Bleak roe from the northern Baltic sea <i>The conditions in Bottenviken mean that the fish are smaller and the roe is firmer.</i>				
Löjrom från Kalix	SWEDEN		40g	295
Bleak roe from Kalix <i>The taste is mild and delicious with sea and salt.</i>				

All rom serveras med gräddfil, fintärnad rödlök och rårika

Served with sour cream, red onion and hashbrown

*“På grund av tillgång och dagspriser reserverar vi oss för prisjusteringar och att all rom ej alltid finns att tillgå.”
“Due to availability and price fluctuations, prices and types of roe might change during certain periods”*