

SETMENYER/ SET MENUS

KLASSISK

Toast Skagen *

Smaksatt med pepparrot och toppad med löjrom.
Flavored with horseradish and topped with bleak roe.

Oxfiletournedos/ Tournedos of Beef Tenderloin *

Grillad, med örtrödvinssås och buljongkokt timjansdoftande potatiskaka.
Served grilled, with herbed red wine sauce, and thyme scented potato cake boiled in
broth

Ardbeg *

Whiskypetsad mocca- och chokladglass.
Serveras med kolaknäckcrème, rostad pistage och mandel.
Whisky laced mocha and chocolate ice cream.
Served with toffee cream, roasted pistachios and almonds.
555:-

NORRLANDS

Tjälknul/ Slow cooked roast *

Marinerad älgstek med salsa verde och grillad sparris.
Marinated roast of elk, served with salsa verde and grilled green asparagus.

Reninnanlår/ Reindeer filet*

Grillat, med rosmaringrädksås, enbärssyltade lingon
och potatisstomp med prästost.
Served grilled, with a rosemary cream sauce,
and lingonberry jam flavoured with juniper berries,
and smashed potatoes with präst cheese

Bärpaj/ Berry pie

Nybakad knäckig smulpaj med vår vaniljsås och flisad vaniljglass.
Freshly baked toffee crumble pie with our home-made vanilla sauce and shaved vanilla
ice cream

555:-

*Laktosfri

FÖRRÄTTER/STARTERS

Sparris/ Asparagus *

Grillad sparris med en stekt tahinismakande bönmedaljong och en syrlig salsa.
Grilled green asparagus with a pan fried tahini flavoured bean medallion
and a tart salsa

115:-

Silltallrik/ Herring Platter *

Stjärnanissill med rödlök, dill- och vitlöksill, wasabi- och ingefärssill.
Ardbegsmör, spisknäcke, prästost och färskpotatis.
Star anise flavoured pickled herring with red onion, dill and garlic pickled herring, wasabi
and ginger pickled herring.

Served with Ardbeg butter, crispbread, prästost cheese and potatoes.

135:-

Toast Skagen *

Smaksatt med pepparrot och toppad med bleak löjrom.
Flavoured with horseradish and topped with bleak roe.

145:-

Rödräkor/ Argentine red shrimp *

Friterade med en spröd sommarsallad och
gräddfil toppad med rökt rom från regnbågslax.
Fried. Served with salad and
soured cream, topped with smoked rainbow trout roe.

135:-

Svenska delikatesser/ Swedish Delicacies *

Marinerad älgstek på salsa verde,
ankterrin med portvinsgelé och
Skrapad oxfilé toppad med rökt rom från regnbågslax.
Marinated side of elk served on top of salsa verde,
duck terrine with port jelly and
beef tartar topped with smoked rainbow trout roe.

165:-

Tjälknul/ Slow cooked roast *

Marinerad älgstek med salsa verde och grillad sparris.
Marinated roast of elk, served with salsa verde and grilled green asparagus.

145:-

Ost & Charktallrik/ Cheese & Charcuterie platter

Kökets urval av dagens ost & charkuterier med tillbehör.
Chef's selection of the day's cheese & charcuteries with accompaniments

165:-

Lakosfri *

VARMRÄTTER

Abborrfilé

Smörstekt, med grillad citron, persilja, brynt smör och färskpotatis.

275:-

Lax *

Saltbakad, med krispig sallad, färskpotatis och örtdijoncrème.

245:-

Fisk- och skaldjurstallrik *

Abborrfilé, lax, rödräka och blåmusslor.

På en bädd av fänkål och färskpotatis i en smörad hummersås.

325:-

Vegetarisk

En bloody marycrème med ljummen matvetesallad, ostrulle, rostad vitlök och friterade grönsaker.

195:-

Ankbröst *

Rosastekt, med sparris, fänkål, krämig syrad persiljesås, och potatisstomp med prästost.

255:-

Viltköttbullar

Gräddsås, rårörda lingon, pressgurka och potatispuré.

225:-

Högrevsburgare *

Prästostcrème, salsa verde, jordärtskockschips och pommes.

225:-

Gödkalventrecôte *

Grillad, med stekt sommargrönt, grillad sparris och citron, färskpotatis och olivolja.

285:-

Biff Rydberg *

En klassiker i vår tappning.

Tärnad oxfilé sprayad med Ardbeg Ten.

Ölbrässerad smålök och en senapskräm smaksatt med Ardbeg Ten.

325:-

Älgbiff 365:- * Oxfilétournedos 355:- *

Grillad, med örtrödvinsås och buljongkokt timjansdoftande potatiskaka.

Reninnanlår *

Grillat, med rosmaringräddsås, enbärssyltade lingon och potatisstomp med prästost.

355:-

Laktosfri *

MAIN COURSES

Perch fillet

Pan fried in butter, served with grilled lemon, parsley, browned butter and potatoes
SEK 275

Salmon *

Salt-baked, with summer salad, potatoes and Dijon herb crème
SEK 245

Fish and shellfish platter *

Perch fillet, salmon, Argentine red shrimp, and blue mussels.
Served on a bed of fennel and potatoes in a buttered lobster sauce
SEK 325

Vegetarian

Bloody Mary crème with warm wheat berry salad, savoury cheese pastry,
roasted garlic and deep fried vegetables.
SEK 195

Duck Breast *

Seared and served medium rare, with green asparagus, fennel, creamy soured parsley
sauce, with smashed potatoes and präst cheese
SEK 255

Game Meatballs

Served with cream sauce, sweetened lingonberries, pickled gherkin and potato purée
SEK 225

Chuck Steak Burger *

Served with präst cheese crème, salsa verde, Jerusalem artichoke crisps and chips
SEK 225

Prime veal sirloin *

Served grilled, with pan fried summer vegetables,
grilled green asparagus and lemon, potatoes and olive oil.
SEK 285

Beef Rydberg *

Our version of this classic Swedish dish.
Diced beef tenderloin sprayed with Ardbeg Ten
Served with pearl onions braised in beer and mustard cream flavoured with Ardbeg Ten.
SEK 325

Elk Steak SEK 365 * Tournedos of Beef Tenderloin SEK 355 *

Served grilled, with herbed red wine sauce,
and thyme scented potato cake boiled in broth

Reindeer filet *

Served grilled, with a rosemary cream sauce, and lingonberry jam flavoured with juniper
berries, and smashed potatoes with präst cheese
SEK 355
Laktosfri *

DESSERTER/ DESSERTS

Glass och sorbet/ Ice cream and sorbet *

Kokosglass och ananassorbet med ett stänk rom.

Serveras med en myntacoulis.

Coconut ice cream and pineapple sorbet with a splash of rum

Served with mint coulis

115:-

Chokladmousse/ Chocolate mousse

Med vinbärssoppa och kaktrassel.

Served with black currant soup and home-made biscotti

115.-

Bärpaj/ Berry pie

Nybakad knäckig smulpaj med vår vaniljsås och flisad vaniljglass.

Freshly baked toffee crumble pie with our home-made vanilla sauce
and vanilla ice cream

115:-

Ardbeg *

Whiskypetsad mocca- och chokladglass.

Serveras med kolaknäckcrème, rostad pistage och mandel.

Whisky laced mocha and chocolate ice cream

Served with toffee crunch cream, roasted pistachios and almonds.

115:-

Chokladbitar/ Chocolates

Mörk tryffel på Ocumarechoklad och

vår wiernougat.

Dark chocolate truffle made with Ocumare chocolate and
our home-made Viennese nougat

60:-