

SETMENYER/ SET MENUS

KLASSISK/ CLASSIC

Toast Skagen *

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

Hängmörad oxfilé/ Dry-aged beef tenderloin

Grillad, med grönpepparsås, rostade körsbärstomater,
sockerärtor och potatisgratäng.
Grilled, with green pepper sauce, roasted cherry tomatoes,
sugar snap peas, and a potato gratin.

Ardbeg * #

Whiskypetsad mocca- och chokladglass.
Serveras med kolaknäckcrème, rostad pistage och mandel.
Mocha and chocolate ice cream laced with a shot of whiskey.
Served with toffee crunch cream, roasted pistachios and almonds.
575:-

NORRLANDS

Kalixløjrom/ Kalix vendace roe *

På smörstekt toast med rödlök, gräslök, gräddfil, citron och dill.
Served on butter-fried toast with red onion, chives, sour cream, lemon, and dill.

Reninnanlår/ Topside of reindeer * #

Grillat, krämig whiskysås med smak av havtorn,
svamp, romanescoblomkål och en potatiskaka med prästost.
Grilled, with a creamy whiskey sauce flavoured with sea buckthorn,
mushrooms, romanesco cauliflower, and a potato cake with *Präst* cheese

Bärdessert/ Berry dessert

Vår variant av Tiramisu.
Bärkompott,
apelsin- och cointreaukaka och vaniljmascarpone.
Our take on Tiramisu.
Berry compote,
orange and Cointreau cake, and vanilla mascarpone.
685:-

Laktosfri * Glutenfri #

FÖRRÄTTER/STARTERS

Fänkålssoppa/ Fennel soup

Med smak av lakrits och en aning vitlök.
Serveras med en smördegbakelse med chèvreostcrème.
With a liquorice flavour and a hint of garlic.
Served with a puff pastry with goat cheese cream.

125:-

Silltallrik/ Herring platter *

Calvadossill med rivet äpple, vinbärssill och krämig rökt romsill.
Ardbegsmör, vårt knäckebröd, prästost och kokt potatis.
Calvados herring with grated apple, currant herring, and creamy smoked cream
herring.
Ardbeg's home-made butter and crispbread, *Präst* cheese, and boiled potatoes.

135:-

Toast Skagen *

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

145:-

Kalixlöjrom/ Kalix vendace roe *

På smörstekt toast med rödlök, gräslök, gräddfil, citron och dill.
Served on butter-fried toast with red onion, chives, sour cream, lemon, and dill.

255:-

Tre Svenska delikatesser/ Three Swedish delicacies *

Ankbröst med Waldorfsallad.
Confiterad griskind på prästostomelett.
Rökt rådjursrostbiff med gransyltad svamp.
Duck breast with Waldorf salad.
Confit pork skin on *Präst* cheese omelette.
Smoked venison sirloin steak with mushrooms in a spruce tip jelly.

150:-

Älgcarpaccio/ Moose carpaccio *

Serveras med flagad prästost, skogsolja, lime och rostade mandlar.
Served with peeled *Präst* cheese, 'forest oil', lime, and roasted almonds.

165:-

Ost & Charktallrik/ Cheese & charcuterie platter

Kökets urval av ostar & charkuterier med tillbehör.
Chef's selection of cheeses & charcuterie with accompaniments.

165:-

Laktosfri * Glutenfri #

VARMRÄTTER

Torskrygg #

Ugnsbakad med rostade betor, örtpotatisstomp och vitvinsås.

340:-

Röding.....med sällskap #

Halstrad filé och rödräka. Serveras med räkfärserad potatiscannelloni och en sås på körsbärstomater, basilika och lök.

285:-

Vegetarisk (kan serveras vegansk) * #

Svamprisotto med prästost, auberginechips och romanescoblomkål.

195:-

Viltköttbullar

Gräddsås, rårörda lingon, pressgurka och potatispuré.

225:-

Högrevsburgare

Chèvre crème, rostade valnötter, honung, rökig rödbetsdressing, pommes och en syrad rödbetsdipp.

225:-

Biff Rydberg * #

En klassiker i vår tappning.

Tärnad hängmörad oxfilé sprayad med Ardbeg Ten.

Ölbräserverad smälök och en senapskräm smaksatt med Ardbeg Ten.

335:-

Lamm * #

Örtrullad grillad ytterfilé med färsk tomatsås, rostad vitlök, sockerärter och potatisgratäng.

295:-

Hängmörad oxfilé

Grillad, med grönpepparsås, rostade körsbärstomater, sockerärter och potatisgratäng.

375:-

Reninnanlår * #

Grillat, krämig whiskysås med smak av havtorn.

Serveras med svamp, romanescoblomkål och en potatiskaka med prästost.

375:-

Älghögre * #

Rosmarinbräserverad med rostad betor, rödvinsås, palsternackscrème och örtpotatisstomp.

325:-

Laktosfri * Glutenfri #

MAIN COURSES

Fillet of cod #

Oven-baked, with roasted beetroot, sweet potato purée, and white wine sauce.

SEK 340

Arctic char... with some favourite friends #

Grilled fillet and scarlet shrimp. Served with shrimp-filled potato cannelloni and a cherry tomato, basil, and onion sauce.

SEK 285

Vegetarian (can be made vegan) * #

Mushroom risotto with *Präst* cheese, aubergine chips, and Romanesco cauliflower.

SEK 195

Game meatballs

Served with cream sauce, sweetened raw lingonberries, pickled gherkin, and potato purée.

SEK 225

Chuck steak burger

Goat cheese cream, roasted walnuts, honey, smoky beetroot dressing, chips, and an acidic beetroot dip.

SEK 225

Biff Rydberg * #

Our take on this classic Swedish dish.

Diced fillet of Swedish beef sprayed with Ardbeg Ten.

Served with pearl onions braised in beer and mustard cream flavoured with Ardbeg Ten.

SEK 335

Lamb * #

Herb-encrusted, grilled top loin with fresh tomato sauce, roasted garlic, two kinds of sugar snap peas and potato gratin.

SEK 295

Dry-aged beef tenderloin

Grilled, with a green pepper sauce, roasted cherry tomatoes, sugar snap peas, and potato gratin.

SEK 375

Topside of reindeer * #

Grilled, creamy whiskey sauce flavoured with sea buckthorn, mushrooms, Romanesco cauliflower, and a potato cake with *Präst* cheese.

SEK 375

Moose chuck steak * #

Rosemary-braised with roasted beetroot, red wine sauce, parsnip cream, and a herby potato purée.

SEK 325

Lactose-free * Gluten-free #

DESSERTER/ DESSERTS

Blåbärssoppa/ Blueberry soup #

Toppad med vit chokladmousse och rostad mandelmassa.
Topped with white chocolate mousse and toasted almond paste.

95:-

Bärdessert/ Berry dessert

Vår variant av Tiramisu.

Bärkompott,

apelsin- och cointreukaka och vaniljmascarpone.

Our take on Tiramisu.

Berry compote,

orange and Cointreau cake, and vanilla mascarpone.

115.-

Chokladkladdkaka/ Sticky chocolate cake *

Vegansk. Med frusen galianogrädde och halloncoulis.
Vegan. With frozen Galliano cream and raspberry coulis.

95:-

Ardbeg * #

Whiskypetsad mocca- och chokladglass.

Serveras med kolaknäckcrème, rostad pistage och mandel.

Mocha and chocolate ice cream laced with a shot of whiskey.

Served with toffee crunch cream, roasted pistachios, and almonds.

115:-

Chokladbitar/ Chocolate chunks #

Vit tryffel och vår wiernougat.

White truffle and our Viennese nougat.

60:-

Laktosfri * Glutenfri #