

## Förrätt / Starter

Sill och strömming med klassiska tillbehör 195  
*Assorted pickled herring with classic garnishes*

Blomkålssoppa med tryffel 165  
*Cauliflower soup with truffles*

Råbiff med klassiska tillbehör 175 / 275  
*Steak tartar with capers, beet roots, onion and mustard*

Råraka med Kalix löjrom med klassiska tillbehör 295  
*Bleak roe from Kalix served with hash brown*

Öjebytoast 1/2 165 / 1/1 245  
*Toast with crayfish in mayonnaise, grated cheese and dill*

## Varmrätt / Classics

Torsk med vitvinsås, stenbitsrom och haricots verts 385  
*Cod with white wine sauce, lumpfish roe and green beans*

Bakad röding med rotselleri- och fänkålssallad, skaldjursås  
och potatispuré 295  
*Baked char with celeriac and fennel salad, shell fish sauce  
and potato puree*

Köttbullar med gräddsås, potatispuré, rårörda lingon  
och inlagd gurka 215  
*Swedish meatballs in cream sauce with potato puree,  
lingonberries and pickled cucumber*

Biff Rydberg 325  
*Pan fried diced tenderloin, diced potatoes,  
fried onions and egg yolk*

Wallenbergare med brynt smör, ärtor och potatispuré 295  
*Wallenbergere with browned butter, peas and potato puree*

Vegetarisk alternativ  
*Vegetarian option*

## Dessert

Saltkaramellmousse med yoghurtglass och chokladsmulor 115  
*Salt caramel mousse with yogurt ice cream and chocolate crumbs*

Crème brûlée 105  
*Crème brûlée*

Oscar II:s tårta 115  
*Butter cream and meringue cake with almond flakes*

En kula glass eller sorbet 35  
*One scoop of ice cream or sorbet*

Ostallrik 145  
*Assorted cheese platter*