

Förrätt / Starter

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

Vitsparris med ramlöksmajonnäs och sikromsvinägrett 225
*White asparagus with wild garlic mayonnaise
and white roe vinaigrette*

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

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

Toast Skagen 1/2 175:-, 1/1 245:-
*Toast with shrimps in mayonnaise and dill,
topped with bleak roe*

Varmrätt / Classics

Torsk med brynt smör, räkor och pepparrot 385
Cod with brown butter, shrimps and horseradish

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