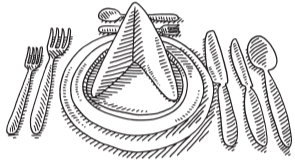


FÖRRÄTTER STARTERS

SNIGLAR BOURGUIGNON med grillat bröd <i>Escargots de Bourgogne with grilled bread</i>	129
TOAST PELLE JANZON Oxfilecarpaccio, äggula, pepparrot, rödlök och löjrom på grillad toast <i>Tenderloin carpaccio, egg yolk, horseradish, onion and bleak roe on grilled toast</i>	215
RÅBIFF MED TILLBEHÖR <i>Steak tartar with condiments</i>	135/225
RÅRAKA MED LÖJROM och klassiska tillbehör <i>Swedish hash browns with bleak roe and condiments</i>	198



VARMRÄTTER MAIN COURSES

BIFF RYDBERG Smörstekt oxfile och potatis, ölkokt lök och senaps- grädd <i>Searched tenderloin and potatoes with beer cooked onion and mustard cream</i>	325
MOULES FRITES Vitvinskokta bouchotmusslor med pommes frites och aioli <i>Bouchot mussels cooked in white wine with french fries and aioli</i>	125/198
HÄLLEFLUNDRAN BOURGUIGNON Grillad hälleflundrafile med rödvinsås, rökt sidfläsk, smörstekta champinjoner, picklad lök och potatis- och rotselleripuré <i>Grilled halibut with red wine sauce, smoked pork belly, pickled onion and potato- and seleriac purée</i>	289
HAMBURGARE 193 OST +10 BACON +10 med pommes frites, sallad och saltgurka	

MÄSTERS PLAT DU JOUR

Fråga din kypare vad vi serverar ikväll.

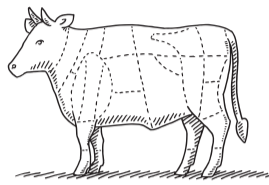
DELA GÄRNA SHARING

Dessa rätter har något längre tillagningstid.
These dishes takes a bit longer to cook.

1 KG HÄNGMÖRAD ENTRECÔTE PÅ BEN 2P 895
med rostat vitlökssmör, tomatsallad, bordelaisesås
och pommes frites
*1 kg aged rib eye with roasted garlic butter, sauce
bordelaise tomato and onion salad and french fries*

VEGETARISKT? / VEGETARIAN?

Fråga vad din kypare rekommenderar ikväll.
Ask what your waiter recommends this evening.



TRÄKOLSGRILL CHARCOAL GRILL

FJÄLLRÖDING <i>Artic char</i>	199
PEPPARGRILLAD TONFISK <i>Pepper grilled tuna</i>	215
HÄLLEFLUNDRAFILÉ <i>Halibut</i>	229
ENTRECÔTE <i>Rib eye</i>	339
RYGGBIFF <i>Sirloin</i>	249
OXFILÉ <i>Tenderloin</i>	289
FLÄSKOTLETT FRÅN SALA <i>Pork chop from Sala</i>	209
SURF'N TURF <i>1/2 grilled lobster and tenderloin</i>	498



VÄLJ DINA TILLBEHÖR

POTATIS POTATO

POTATIS- OCH SVARTROTSGRATÄNG <i>Potato and salsify gratin</i>	42
POTATISPURÉ <i>Potato purée</i>	32
POMMES FRITES <i>French fries</i>	28

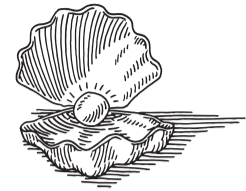


SÄSER SAUCES

BEARNAISESÅS <i>Bearnaise sauce</i>	32
BORDELAISESÅS <i>Sauce bordelaise</i>	28
CHILIBEARNAISE <i>Chili Bearnaise sauce</i>	32
CHILI, LIME OCH INGEFÄRSSÅS <i>Chili, lime and ginger sauce</i>	28
AIOLI <i>Aioli</i>	28

SKALDJUR SHELLFISH

UTAH BEACH <i>Utah Beach oysters</i>	1 st 37, 6 st 199, 12 st 360
POUSSES EN CLAIRE <i>Pousses en Claire oysters</i>	1 st 37, 6 st 199, 12 st 360
RÖKTA RÄKOR 200 G med aioli och rostat lantbröd <i>Smoked shrimp with smoked aioli and toasted bread</i>	159
MAINEHUMMER med aioli och rostat lantbröd <i>Maine lobster with smoked aioli and toasted bread</i>	245/475
KRABBA med pepparrot och brynt smör <i>Crab with horseradish and browned butter</i>	149/279
SKALDJURSPLATÅ Serveras med aioli, rostat lantbröd, mignonette och västerbottenost <i>Seafood plateau with smoked aioli, toasted bread, mignonette and Västerbotten cheese</i>	739
2 Utah beach 2 Pousses en Claire 1/2 Mainehummer 1/2 krabba 100 g rökta räkor +100 kr 20 g löjrom	2 Utah beach 2 Pousses en Claire 1/2 Maine lobster 1/2 crab 100 g smoked shrimp + 100 kr 20 g bleak roe



CHOOSE YOUR SIDE ORDERS

SALLADER SALADS

TOMAT- & LÖKSALLAD <i>Tomato and onion salad</i>	42
BLANDSALLAD <i>Mixed salad</i>	42
SPENAT MED PARMESAN <i>Spinach with parmesan</i>	38
GRÖNKÅLSCAESAR <i>Kale Caesar salad</i>	34



BLANDAT VARIOUS

ROSTAT VITLÖKSSMÖR <i>Roasted garlic butter</i>	22
SMÖRSTEKTA TRATTKANTARELLER <i>Buttered chanterelles</i>	47
SMÖRBAKAD BLOMKÅL MED <i>Baked cauliflower with browned lemon butter</i>	45
SARDELLFRÄST GRÖNKÅL <i>Anchovy fried kale</i>	38

