

# LUNCHMENY

## FÖRRÄTTER

### TOAST SKAGEN

145

Vår variant av klassikern smaksatt med grönt äpple, pepparrot och Västerbottensost

### HJORTCARPACCIO

155

Gin- och lingonemulsion, granskott i granskottssirap, Wrångebäckssost och brödfärg

### LÖJROM 30 g

195

Vispad smetana, picklad rödlök, citron, tunnbrödschips och dill  
Även som veganskt alternativ

145

### BUTTERNUTSOPPA

125

Soppa smaksatt med tryffel, serverad med apelsinskum, smetana och potatiships

## HUVUDRÄTTER

### RAGGMUNK

145

Med stekt fläsk och rårörda lingon

Även som Vegetarisk med stekt svamp

### TORSKRYGG

289

Smörslungad potatis, picklad gul morot, hummersås, handskalade räkor och dill

### BIFF RYDBERG

235

Oxfile, stekt potatis, dijonkräm, confiterad äggula, bräserverad lök och rödvinssås

### REN

279

Innanlår med jordärtskockspurê, potatisterrin, marsalasky, jordärtskockschips och röd oxalis

### WALLENBERGARE

170

Potatiships, gröna ärtor, skirat smör och rårörda lingon

### KÖTTBULLAR

185

Potatiships, pressgurka, rårörda lingon och gräddsås

### VECKANS FISK

169

Bakad torsksvans med gubbröra, kokt gotlandspotatis, brynt smör och citron

### VECKANS VEGETARISKA

159

Chimichangas fyllda med sojafärs, jalapeños och vegansk ost. Serveras med en bönsallad och salsa

## DESSERTER

### CRÈME BRÛLÉE

95

Klassisk servering

### CHOKLADTRYFFEL

35

Tillsammans med kaffe

### MJÖLKCHOKLADMOSSE

45

Tillsammans med kaffe

60

### FATTIGA RIDDARE

100

Stekt sockerkaka med kanelbulleglass, myltade hjortron och rostat kanelbullekrisp

### SVENSKA OSTAR

140

med chutney på plommon, stjärnanis & brandy

För vegansk dessert, fråga gärna personalen

# LUNCH MENU

## STARTERS

**TOAST SKAGEN** *A classic starter with a twist!***145**

Shrimps, mayo, dill. Here served with green apple, horseradish and Västerbotten cheese

**VENISON CARPACCIO****155**

Gin and lingonberry emulsion, spruce shoots in syrup, Wrångebäcks cheese and bread crisp

**BLEAK ROE** 30 g**195**

Whipped smetana, pickled red onion, lemon, flat bread crisp and dill  
Available as vegan option

**145****BUTTERNUT SOUP****125**

Soup flavored with truffle, served with orange foam, smetana and potato chips

## MAIN COURSES

**RAGGMUNK****145**

Traditional Swedish potato pancakes, with fried pork and lingonberries

Also served Vegetarian with fried mushrooms

**BIFF RYDBERG****235**

Cubed Beef Tenderloin, fried potato, dijonnaise, egg yolk confit, caramelized onion and red wine sauce

**COD LOIN****289**

Buttered potato, pickled yellow carrot, lobster sauce, hand-peeled shrimps and dill

**REINDEER****279**

Artichoke puree, potato terrine, marsala sauce, artichoke chips and red oxalis

**WALLENBERGARE****170**

Minced veal patty served with potato puree, green peas, clarified butter and lingonberries

**SWEDISH MEATBALLS****185**

Potato puree, pickled cucumber, lingonberries and Swedish gravy

**FISH OF THE WEEK****169**

Baked cod tail with "gubbröra", potato from Gotland, browned butter and lemon

**GREEN CHOICE OF THE WEEK****159**

Chimichangas filled with soy mince, jalapeños and vegan cheese. Served with a bean salad and salsa

## DESSERTS

**CRÈME BRÛLÉE****95**

Classic serving

**CHOCOLATE TRUFFLE****35**

With coffee

**50****MILK CHOCOLATE MOUSSE****45**

With coffee

**60****FRENCH TOAST****100**

Fried sponge cake with cinnamon bun ice cream, cloudbberries and roasted cinnamon bun crisp

**SWEDISH CHEESE****140**

With our homemade plum chutney

For vegan dessert option, please talk to our waiters

# LUNCHMENY

## Menyförslag / Set Menus

Se menyn för fullständig information om varje rätt  
Please check the full menu for details on each dish

### KÖKSMÄSTARENS MENY



*Toast Skagen*

~

*Wallenbergare*

~

*Chokladmousse*

*349 kr*

### KRÖGARENS MENY



*Löjrom - Bleak Roe*

~

*Biff Rydberg*

~

*Crème Brûlée*

*499 kr*



För frågor om allergener i maten, vänligen  
kontakta personalen för mer information

For questions about allergens in the food,  
please ask the staff for more information

**VITT/ WHITE WINE**

per glas

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| Muscadet Sèvre et Maine, FR          | 100 |
| Tarani Sauvignon Blanc, FR           | 110 |
| Laborie Chenin Blanc, SAF            | 125 |
| Corvers Kauter Riesling Trocken, GER | 135 |
| Catena Chardonnay, ARG               | 140 |
| Château Bouscassé Les Jardins, FR    | 145 |
| Louis Moreau Petit Chablis, FR       | 150 |

**BUBBEL/ SPARKLING**

per glas

|                            |     |
|----------------------------|-----|
| Charles Montaine Champagne | 145 |
| Duc du Foix Cava Brut      | 110 |
| Le Contesse Prosecco       | 100 |

**FLASKÖL/ BOTTLED BEERS**

|                                                |     |
|------------------------------------------------|-----|
| Pilsner Urquell 4,4 % 33 cl                    | 75  |
| Linneaus Eko Lager Uppsala Brygghus 5,0% 33 cl | 80  |
| Wisby Stout 5,0 % 33 cl                        | 79  |
| Grolsch Premium Lager 5,0 % 45 cl              | 85  |
| Snakehead IPA U-a Brygghus 6,6 % 33 cl         | 85  |
| Naja Hazy IPA U-a Brygghus 6,9 % 33 cl burk    | 79  |
| Duvel Belgisk Golden Ale 8,5% 33 cl            | 87  |
| London Pride 4,7 % 50 cl                       | 85  |
| Paulaner Hefe Weissbier 5,5 % 50 cl            | 90  |
| Fullers IPA 5,3 % 50 cl                        | 89  |
| Firestone Walker Parabola 2021 13,6 % 35,5 cl  | 159 |

**VARMA DRYCKER/  
HOT BEVERAGES**

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| Kaffe/ Coffee Te/ Tea   | 20/30 |
| Espresso enkel / dubbel | 28/32 |
| Cappuccino / Latte      | 39/42 |

**KAFFEDRINKAR 5 CL 145**

Irish Coffee / Baileys Coffee / Kaffe Karlsson m.fl.

**RÖTT/ RED WINE**

per glas

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| La Meridionale Merlot-Syrah, FR       | 100 |
| Trigaio Aglianico, IT                 | 110 |
| EA Cartuxa, PT                        | 120 |
| Darling Cellars Reserve Shiraz, SAF   | 130 |
| LAN Rioja Crianza, SP                 | 135 |
| Catena Cabernet Sauvignon, ARG        | 140 |
| Le Plan des Moines Cotes du Rhone, FR | 145 |
| Bonny Doon Le Cigare Volant, US       | 150 |
| Kuentz-Bas Pinot Noir , FR            | 150 |

**ROSÉ**

per glas

|                       |     |
|-----------------------|-----|
| Tarani Gamay rosé, FR | 110 |
|-----------------------|-----|

**CIDER**

|                            |    |
|----------------------------|----|
| Galipette Cidre Brut 33 cl | 80 |
| Briska Pärön 33 cl         | 75 |

**ALKOHOLFRITT/  
NON ALCOHOLIC BEVERAGES**

|                                               |     |
|-----------------------------------------------|-----|
| Loka Naturell / Citron                        | 25  |
| Road Trip 0,3% Uppsala Brygghus               | 45  |
| Melleruds Pilsner 0,5%                        | 40  |
| Lättöl Gränges                                | 30  |
| Coca Cola/ Cola Zero/ Fanta/ Sprite           | 35  |
| Ginger Ale Schweppes                          | 30  |
| Galipette Jus de Pommes (cider 0%)            | 49  |
| Kiviks Äppelmust Årets Skörd                  | 45  |
| Kiviks Mousserande Citronlemonad              | 45  |
| Domtrappans Lingondricka                      | 35  |
| Mjölk / Milk                                  | 30  |
| Glas Vin 0,5% Rött / Vitt                     | 60  |
| OddBird Sparkling by Richard Juhlin 0%, 20 cl | 100 |

Fråga gärna efter vår fullständiga dryckeslista  
Please ask for our full wine and beverage list