

# LUNCHMENY

## FÖRRÄTTER

### TOAST SKAGEN

145

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

### KANTARELL

140

Toast gratinerad med Vesterhavsost, toppad med ruccola och getostsmulor samt balsamicosirap  
Även som veganskt alternativ

### LÖJROM 30 g

195

Smörstekt tunnbröd, västerbottensostflarn, vispad smetana, finhackad rödlök, dill och citron  
Även som veganskt alternativ med tångrom

### CARPACCIO

155

Tunt skivad oxfilé, picklad kantarell, tryffelmajonnäs, Fyrtornsost och brödfärl

## HUVUDRÄTTER

### RAGGMUNK

145

Med stekt fläsk och rårörda lingon

Även som Vegetarisk med stekt svamp

### BIFF RYDBERG

235

Oxfilé, stekt potatis, dijonkräm, confiterad äggula, brässerad lök och rödvinssås

### WALLENBERGARE

170

Potatispuré, gröna ärtor, skirat smör och rårörda lingon

### VECKANS FISK

169

Halstrad lax med gotlandspotatis, grillad sparris, bakad cocktailtomat, schalottenlök, kapris och brynt smör

### VILDAND

från Norrby Säteri, Knivsta

279

Potatisterrin, vaxbönor, portvinsbakade körsbär, riven kastanj och mustig örtsås  
OBS: kan innehålla hagel

### HÄLLEFLUNDRA

289

Blomkålspuré, bakad gulbeta, friterad brysselkål, vitvinssås och örtolja

### KÖTTBULLAR

185

Potatispuré, pressgurka, rårörda lingon och gräddsås

### VECKANS VEGETARISKA

159

Kroppkakor fyllda med svamp, lök och persilja. Serveras med rårörda lingon, stekt svamp och skirat smör

## DESSERTER

### CRÈME BRÛLÉE

95

Klassisk servering

### CHOKLADTRYFFEL

35

Tillsammans med kaffe

### MJÖLKCHOKLADMUSSE

45

Tillsammans med kaffe

60

### RULLTÅRTA

100

Höstdoftande äppelkompott varvat med mascarponekräm och skogsbärssylt. Serveras med vaniljglass och havresmulor

### SVENSKA OSTAR

140

med vår egen marmelad och tillbehör

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*

**CHANTERELLE** 140

*Toast au gratin with Vesterhavs cheese, topped with arugula, goat cheese crumbs and balsamic syrup*

*Also available as vegan option*

**BLEAK ROE** 30 g 195

*Fried thin bread, Västerbotten cheese crisp, smetana, red onion, dill and lemon*

*Also available as vegan option with seaweed roe* 145

**CARPACCIO** 155

*Thinly sliced beef tenderloin, pickled chanterelle, truffle mayonnaise, Fyrtorns cheese and bread crisp*

## MAIN COURSES

**RAGGMUNK** 145

*Traditional Swedish potato pancakes, with fried pork and lingonberries*  
*Also served Vegetarian with fried mushrooms*

**BIFF RYDBERG** 235

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

**WALLENBERGARE** 170

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

**FISH OF THE WEEK** 169

*Grilled salmon with potato, green asparagus, baked cocktail tomato, shallots, capers and browned butter*

**WILD DUCK** *from Norrby Säteri, Knivsta* 279

*Potato terrine, wax beans, port wine baked cherries, grated chestnut and herb sauce*  
*Note: may contain birdshot pellet*

**HALIBUT** 289

*Cauliflower puree, baked yellow beetroot, deep fried Brussels sprouts, white wine sauce and herb oil*

**SWEDISH MEATBALLS** 185

*Potato puree, pickled cucumber, lingonberries and Swedish gravy*

**GREEN CHOICE OF THE WEEK** 159

*Traditional Kroppkakor- potato dumplings filled with mushroom, onion and parsley. Served with lingonberries, fried mushrooms and clarified butter*

## DESSERTS

**CRÈME BRÛLÉE** 95

*Classic serving*

**CHOCOLATE TRUFFLE** 35

*With coffee*

**MILK CHOCOLATE MOUSSE** 45

*With coffee*

**SWISS ROLL** 100

*Autumn-scented apple compote with mascarpone cream and red berry jam.*

*Served with vanilla ice cream and oat crumbs*

**SWEDISH CHEESE** 140

*With our homemade marmalade and trimmings*

*For vegan dessert option, please talk to our waiters*

# LUNCHMENY

## Menyförelslag / Set Menus

Se menyf 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



<b>VITT/ WHITE WINE</b>	per glas
Muscadet Sèvre et Maine, FR	109
Tarani Sauvignon Blanc, FR	119
Catena Chardonnay, ARG	139
Château Bouscassé Les Jardins, FR	145
Fritz Haag Riesling Trocken, GER	149
Louis Moreau Petit Chablis, FR	155

<b>BUBBEL/ SPARKLING</b>	per glas
Charles Montaine Champagne	149
Duc du Foix Cava Brut	119
Le Contesse Prosecco	109

### **FLASKÖL/ BOTTLED BEERS**

Heineken Original 5,0 % 50 cl	85
Pilsner Urquell 4,4 % 33 cl	75
Linneaus Eko Lager Uppsala Bryggghus 5,0% 33 cl	80
London Pride 4,7 % 50 cl	85
Snakehead IPA U-a Bryggghus 6,6 % 33 cl	85
Naja Hazy IPA U-a Bryggghus 6,9 % 33 cl burk	85
Fullers IPA 5,3 % 50 cl	89
Duvel Belgisk Golden Ale 8,5 % 33cl	89
Paulaner Hefe Weissbier 5,5 % 50 cl	90
Wisby Stout 5,0 % 33 cl	79
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

<b>KAFFEDRINKAR 5 CL</b>	<b>145</b>
Irish Coffee / Baileys Coffee / Kaffe Karlsson m.fl.	

<b>RÖTT/ RED WINE</b>	per glas
La Meridionale Merlot-Syrah, FR	109
Tarani Malbec, FR	119
Piccini Chianti Collezione Oro Riserva, IT	129
LAN Rioja Crianza, SP	139
Catena Cabernet Sauvignon, ARG	139
E. Guigal Cotes du Rhône, FR	139
Peter Lehman The Portrait Shiraz, AUS	149
Kuentz-Bas Pinot Noir, FR	155

<b>ROSÉ</b>	per glas
Tarani Gamay rosé, FR	110

### **CIDER**

Galipette Cidre Brut 33 cl	80
Briska Päron 33 cl	75

### **ALKOHOLFRITT/ NON ALCOHOLIC BEVERAGES**

Loka Naturell / Citron	25
Road Trip 0,3% Uppsala Bryggghus	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
Mjök / 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