

LUNCHMENY

FÖRRÄTTER

TOAST SKAGEN

145

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

ROSELLERI

135

Sotad rotselleri, örtolja, jordärtskockschips, tryffelmajonnäs, vitlöks- och rödbetsgroddar samt egengjord kvarg
Även som veganskt alternativ

LÖJROM 30 g

195

Smörstekt brioche, vispad smetana, picklad rödlök, dill och citron
Även som veganskt alternativ med tångrom

145

RÅBIFF HALV

155

Hackad råbiff på nöt med rödbeta, schalottenlök, saltgurka, kapris, äggula, senap och tunnbrödschips

RÅBIFF HEL

Serveras med pommes frites

265

HUVUDRÄTTER

RAGGMUNK

145

Med stekt fläsk och rårörda lingon

Även som Vegetarisk med stekt svamp

REN

289

Innanlår med hasselbackspotatis, blancherad och stekt savojkål, murkelsås och lingon

BIFF RYDBERG

235

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

TORSKRYGG

289

Gotlandspotatis slungad med spenat, friterad ostronskivling och brynt smörsås

WALLENBERGARE

170

Potatispuré, gröna ärtor, skirat smör och rårörda lingon

KÖTTBULLAR

185

Potatispuré, pressgurka, rårörda lingon och gräddsås

VECKANS FISK

169

Dillgravad lax med stuvad potatis, citron och friterad grönkål

VECKANS VEGETARISKA

159

Friterad Grillost med aprikossallad på rucola, gröna blad, picklad cocktailtomat, lök, sotad gurka, rostade sesamfrön och mynta

DESSERTER

CRÈME BRÛLÉE

95

Klassisk servering

MANDELKAKA

100

Vinkokt päron, toscaglass och havregrynssmulor

CHOKLADTRYFFEL

35

Tillsammans med kaffe

50

SVENSKA OSTAR

150

med vår egen marmelad och tillbehör

MJÖLKCHOKLADMOUSSE

45

Tillsammans med kaffe

60

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

CELERIAC 135
Seared celeriac, herb oil, Jerusalem artichoke chips, truffle mayonnaise, garlic and beetroot sprouts and homemade quark
Also available as vegan option

BLEAK ROE 30 g 195
Pan fried brioche, whipped smetana, pickled red onion, dill and lemon
Also available as vegan option with seaweed roe 145

STEAK TARTARE 155
Diced raw beef, beetroot, shallots, pickled gherkin, capers, egg yolk, mustard and flatbread chips
AS MAIN COURSE *Served with French fries* 265

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
Dill cured salmon with creamy potato, lemon and deep fried kale

REINDEER 289
Hasselbacks potato, blanched and fried savoy cabbage, morel sauce and lingonberries

COD LOIN 289
Butter-tossed potato and spinach, deep fried oyster mushroom and browned butter sauce

SWEDISH MEATBALLS 185
Potato puree, pickled cucumber, lingonberries and Swedish gravy

GREEN CHOICE OF THE WEEK 159
Deep fried 'Grillcheese' with apricot salad on arugula, green leafs, pickled cocktail tomato, onion, charred cucumber, roasted sesame seeds and mint

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE 95
Classic serving

CHOCOLATE TRUFFLE 35
With coffee 50

MILK CHOCOLATE MOUSSE 45
With coffee 60

ALMOND CAKE 100
Wine poached pear, almond ice cream and oatmeal crumbs

SWEDISH CHEESE 150
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 och ursprungsland på kött,
vänligen kontakta personalen för mer information

For questions about allergens in the food or country of origin for the meat,
please ask the staff for more information



VITT/ WHITE WINE	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

BUBBEL/ SPARKLING	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 Brygghus 5,1% 33 cl	80
London Pride 4,7 % 50 cl	85
Snakehead IPA U-a Brygghus 6,6 % 33 cl	85
Naja Hazy IPA U-a Brygghus 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

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	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

ROSÉ	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 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
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