

LUNCHMENY

FÖRRÄTTER

TOAST SKAGEN	145	LÖJROM 30 g	195
Vår variant av klassikern smaksatt med grönt äpple, pepparrot och Västerbottensost		Smörstekt brioche, vispad smetana, picklad rödlök, dill och citron	
STOR SKAGEN Serveras med liten grönsallad	195	TÅNGROM Vegetarisk eller vegansk servering	145
OXFILÉ ROULADE	155	VIT SPARRIS	140
Lätt halstrad oxfilé fylld med dijon, morot och saltgurka, toppad med riven pepparrot, rädisa, jungfrusallad, persiljefärskost och örtolja		Smörstekt sparris med pocherat ägg, hyvlat rädisa, regnbågsrom, hollandaisesås och sotad citron	

HUVUDRÄTTER

RAGGMUNK	145	REN	289
Med stekt fläsk och rårörda lingon		Innanlår med kålrotpurée, glaserad palsternacka, syltad schalottenlök och grönpepparsås	
Även som Vegetarisk med stekt svamp			
BIFF RYDBERG	235	GÖS	279
Oxfilé, stekt potatis, dijonkräm, confiterad äggula, brässerad lök och rödvinssås		Rostad jordärtskocka, potatisstomp med dill, sotad citron och vitvinssås à la nion	
WALLENBERGARE	170	KÖTTBULLAR	185
Potatispurée, gröna ärtor, skirat smör och rårörda lingon		Potatispurée, pressgurka, rårörda lingon och gräddsås	
VECKANS FISK	169	VECKANS VEGETARISKA	159
Fiskgryta med potatis, torsk, lax och räkor. Serverad med picklad fänkål och aioli		Hasselbacksbetor med örtgetostsmulor, honungsbalsamico, rucola och maskrosrostade valnötter Går att beställa vegansk	

DESSERTER

CRÈME BRÛLÉE	95	SMULTRONPARFAIT	100
Klassisk servering		Halloncoulis, jordgubbsmarinerad rabarber, korallflarn och krossad maräng	
CHOKLADTRYFFEL	35		
Tillsammans med kaffe	50	SVENSKA OSTAR	150
CHOKLADMousse	45	med vår egen marmelad och tillbehör	
Smaksatt med apelsin			
Tillsammans med kaffe	60	För vegansk dessert, fråga gärna personalen	

LUNCH MENU

STARTERS

TOAST SKAGEN 145

Our version of a classic, here flavored with green apple, horseradish and Västerbottens cheese

SKAGEN AS MAIN With small green salad 195

BEEF TENDERLOIN ROULADE 155

Lightly grilled beef fillet stuffed with dijon, carrot and pickled gherkin, topped with grated horseradish, radish, green leafs, parsley cream cheese and herb oil

BLEAK ROE 30 g 195

Pan fried brioche, whipped smetana, pickled red onion, dill and lemon

SEAWEED ROE Vegetarian or vegan serving 145

WHITE ASPARAGUS 140

Butter fried asparagus with poached egg, shaved radish, trout roe, sauce hollandaise and blackened lemon

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

Fish stew with potato, cod, salmon and shrimp.
Served with pickled fennel and aioli

REINDEER 289

Swedish turnip puree, glazed parsnip, pickled shallots and green pepper sauce

PIKE-PERCH 279

Roasted Jerusalem artichoke, potato mash with dill, blackened lemon and white wine sauce à la ninon

SWEDISH MEATBALLS 185

Potato puree, pickled cucumber, lingonberries and Swedish gravy

GREEN CHOICE OF THE WEEK 159

Hasselback beets with herbed goat cheese crumbs, honey balsamic, arugula and dandelion-roasted walnuts
Also available as vegan option

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE 95

Classic serving

CHOCOLATE TRUFFLE 35

With coffee 50

CHOCOLATE MOUSSE 45

Flavored with orange

With coffee 60

WILD STRAWBERRY PARFAIT 100

Raspberry coulis, strawberry marinated rhubarb, coral flarn and crushed meringue

SWEDISH CHEESE 150

With our homemade marmalade and trimmings

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 och ursprungsland på kött,
vänligen prata med 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
Castel Cerino Soave Classico, IT	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 Bryggghus 5,1% 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

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
Doña Dominga Reserva Syrah, CL	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 Pärön 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
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