

LUNCHMENY

FÖRRÄTTER

TOAST SKAGEN

145

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

KANTARELL

135

Smörstekta kantareller med pumpamousse, picklad svamp, gräslök, svamppulver och Västerbottensostchips
Går även att beställa vegansk

LÖJROM 30 g

195

Smörstekt brioche, vispad smetana, picklad rödlök, dill och citron
Vegetariskt eller veganskt alternativ med tångrom 145

CARPACCIO

155

Sotad ryggbiff med picklad svart trumpet-svamp, tryfflemulsion, färskriven svart tryffel och körvel

HUVUDRÄTTER

RAGGMUNK

149

Med stekt fläsk och rårörda lingon
Även som Vegetarisk med stekt svamp

BIFF RYDBERG

235

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

WALLENBERGARE

175

Potatispuré, gröna ärtor, skirat smör och rårörda lingon

VECKANS FISK

169

Risotto Nero med vitlök- och chilimarinerad scampi, grillad grön sparris och citron

VILDAND

279

Uppländskt vildandsbröst med potatisterrin, smörstekta kantareller, friterad persilja och svartvinbärssås OBS: kan innehålla hagel

HÄLLEFLUNDRA

279

Potatisstomp smaksatt med dill och brynt smör serverad med friterad purjolök, champagnevinägerpicklad sjökorall och hummersås

KÖTTBULLAR

185

Potatispuré, pressgurka, rårörda lingon och gräddsås

VECKANS VEGETARISKA

159

Cannelloni fylld med spenat och ricotta med tomatsås, serverad med basilika- och rödlökssallad

DESSERTER

CRÈME BRÛLÉE

95

Klassisk servering

CHOKLADTRYFFEL

35

Tillsammans med kaffe 55

MJÖLKCHOKLADMOSSE

45

Tillsammans med kaffe 65

ÄPPLE

100

Äppelmandelkaka med vin- och kanelkokt äpple, havresmular och vaniljglass

SVENSKA OSTAR

150

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

135

Butter-fried chanterelles with pumpkin mousse, pickled mushrooms, chives, mushroom powder and Västerbotten cheese chips
Also available as vegan option

BLEAK ROE 30 g

195

Pan fried brioche, whipped smetana, pickled red onion, dill and lemon
Also as vegetarian or vegan option with seaweed roe 145

CARPACCIO

155

Blackened sirloin steak with pickled black trumpet mushroom, truffle emulsion, freshly grated black truffle and chervil

MAIN COURSES

RAGGMUNK

149

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

175

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

FISH OF THE WEEK

169

Risotto Nero with garlic and chili marinated scampi, grilled green asparagus and lemon

WILD DUCK

279

Wild duck breast from Uppland with potato terrine, butter-fried chanterelles, fried parsley and blackcurrant sauce
Note: May contain birdshot pellet

HALIBUT

279

Potato mash flavored with dill and browned butter served with fried leeks, champagne vinegar pickled sea coral and lobster sauce

SWEDISH MEATBALLS

185

Potato puree, pickled cucumber, lingonberries and Swedish gravy

GREEN CHOICE OF THE WEEK

159

Cannelloni filled with spinach and ricotta with tomato sauce, served with basil and red onion salad

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE

95

Classic serving

CHOCOLATE TRUFFLE

35

With coffee

MILK CHOCOLATE MOUSSE

45

With coffee

65

APPLE

100

Apple and almond cake with wine and cinnamon baked apples, oat crumbs and vanilla ice cream

SWEDISH CHEESE

140

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

359 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	110
Domaine de la Vinconnière Sauvignon Blanc, FR	125
Gobelsburg Grüner Veltliner, AUT	135
Weingut Knebel Riesling Trocken, GER	145
Quinta do Montinho Alvarinho VINO Verde, PT	155
Louis Jadot Bourgogne Chardonnay, FR	170

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

FLASKÖL/ BOTTLED BEERS	
Berliner Kindl Jubiläums Pilsener 5,1 % 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
Schneider Weisse Hefeweissbier 4,9 % 50 cl	90
Wisby Stout 5,0 % 33 cl	79
Frank Boon Oude Kriek 6,5% 37,5 cl	109

VARMA DRYCKER/ HOT BEVERAGES	
Kaffe/ Coffee Te/ Tea	25/35
Espresso enkel / dubbel	32/37
Cappuccino / Latte	45/49

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

RÖTT/ RED WINE	per glas
Doña Dominga Reserva Syrah, CL	110
Faliero Piemonte Rosso, IT	120
E. Guigal Cotes du Rhône, FR	135
Catena Cabernet Sauvignon, ARG	140
Arzuaga La Planta Reserva, SP	145
Château Puy Galland, Bordeaux, FR	155
Newton Johnson Pinot Noir, SAF	165

ROSÉ	per glas
Tarani Gamay rosé, FR	115

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
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