



## FÖRRÄTTER

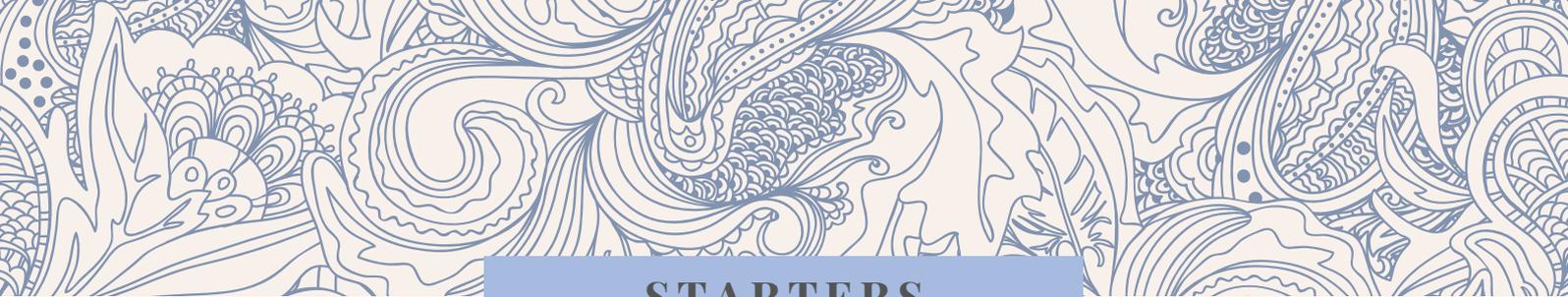
<b>LÖJROM</b> 30 g	215	<b>RÅBIFF HALV</b>	165
<i>Smörstekt brioche, vispad smetana, picklad rödlök, dill och citron</i>		<i>Hackad råbiff på nöt med rödbeta, schalottenlök, saltgurka, kapris, äggula, senap och tunnbrödschips</i>	
Vegetariskt eller veganskt alternativ med tångrom	145	<b>RÅBIFF HEL</b> Serveras med pommes frites	295
<b>PILGRIMSMUSSLA</b>	160	<b>RÖDBETSCARPACCIO</b>	155
<i>Variation på jordärtskocka; puré, chips och skum, med regnbågsrom och fänkålsdill</i>		<i>Tunnskivad rödbeta med getostcrème, valnötter, maskrossirap och krasse</i>	
		Går även att beställa vegansk	

## HUVUDRÄTTER

<b>REN</b>	365	<b>TORSKRYGG</b>	365
<i>Innanlår med potatiskaka, rotselleripuré, bakad morot, jordärtskockschips och smörad syrlig blåbärssås</i>		<i>Dillkokt potatis, picklad gulbeta, örtpanko, skaldjursgarnityr, dill och musselsås</i>	
<b>OXFILÉ Tournedos</b>	385	<b>GRISKIND</b>	315
<i>Friterad krossad potatis, grillad zucchini, palsternackschips och svampsås</i>		<i>Rödvinbräserverad griskind med tryfferat potatismos, senapspicklad kålrot och grönkålschips</i>	
<b>KÖTTBULLAR</b>	275	<b>VEG WELLINGTON</b>	275
<i>Potatispuré, pressgurka, rårörda lingon och gräddsås</i>		<i>Smördegsinbakad rödbets- och sojafärsbiff med svampduxell. Serverad med vitlöksstekt spenat och rödbetor</i>	
		Går även att beställa vegansk	

## DESSERTER

<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	110	<b>SVENSKA OSTAR</b>	165
<i>Klassisk servering</i>		<i>med vår egen marmelad och knäcke</i>	
<b>APELSINPANNACOTTA</b>	115	<b>CHOKLAD</b>	125
<i>Vaniljmarinerad färsk citrusfrukt, björnbärspuré, saffranstuile och kaksmulor</i>		<i>Mörk chokladkaka täckt med vit chokladganache, med ljumma hjortron och vaniljglass</i>	
		För vegansk dessert, fråga gärna personalen	



## STARTERS

<b>BLEAK ROE</b> 30 g	215	<b>STEAK TARTARE</b>	165
<i>Pan fried brioche, whipped smetana, pickled red onion, dill and lemon</i>		<i>Diced raw beef, beetroot, shallots, pickled gherkin, capers, egg yolk, mustard and flatbread chips</i>	
Also as vegetarian or vegan option with seaweed roe	145		
<b>SCALLOP</b>	160	<b>AS MAIN COURSE</b> Served with French fries	295
<i>Jerusalem artichoke variation; puree, chips and foam, with rainbow roe and fennel dill</i>		<b>BEETROOT CARPACCIO</b>	155
		<i>Thinly sliced beetroot with creamy goat cheese, walnuts, dandelion syrup and cress</i>	
		Also available as vegan option	

## MAIN COURSES

<b>REINDEER</b>	365	<b>COD LOIN</b>	365
<i>Potato cake, celeriac puree, baked carrot, Jerusalem artichoke chips and buttered tart blueberry sauce</i>		<i>Dill-boiled potato, pickled beetroot, herb panko, seafood garnish, dill and mussel sauce</i>	
<b>BEEF TENDERLOIN</b>	385	<b>PORK CHEEK</b>	315
<i>Deep-fried crushed potato, grilled zucchini, parsnip chips and mushroom sauce</i>		<i>Red wine braised pork cheek with truffled mashed potato, mustard pickled turnip and kale chips</i>	
<b>SWEDISH MEATBALLS</b>	275	<b>VEGGIE WELLINGTON</b>	275
<i>Potato puree, pickled cucumber, lingonberries and Swedish gravy</i>		<i>Puff pastry baked beetroot and minced soy beef with mushroom duxelles. Served with garlic-fried spinach and beetroot</i>	
		Also available as vegan option	

## DESSERTS

<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	110	<b>SWEDISH CHEESE</b>	165
<i>Classic serving</i>		<i>With our homemade marmalade and hard bread</i>	
<b>ORANGE PANNACOTTA</b>	115	<b>CHOCOLATE</b>	125
<i>Vanilla marinated fresh citrus fruit, blackberry puree, saffron tuile and cookie crumbs</i>		<i>Dark chocolate cake covered with white chocolate ganache, with semiwarm cloudberry and vanilla ice cream</i>	

For vegan dessert option, please talk to our waiters

# Menyförelslag / Set Menus

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

## TRAKTÖRENS MENY



*Råbiff - Steak Tartare*

~

*Torskrygg - Cod Loin*

~

*Choklad - Chocolate*

645 kr

## NESTORS MENY



*Löjrom - Bleak Roe*

~

*Ren - Reindeer*

~

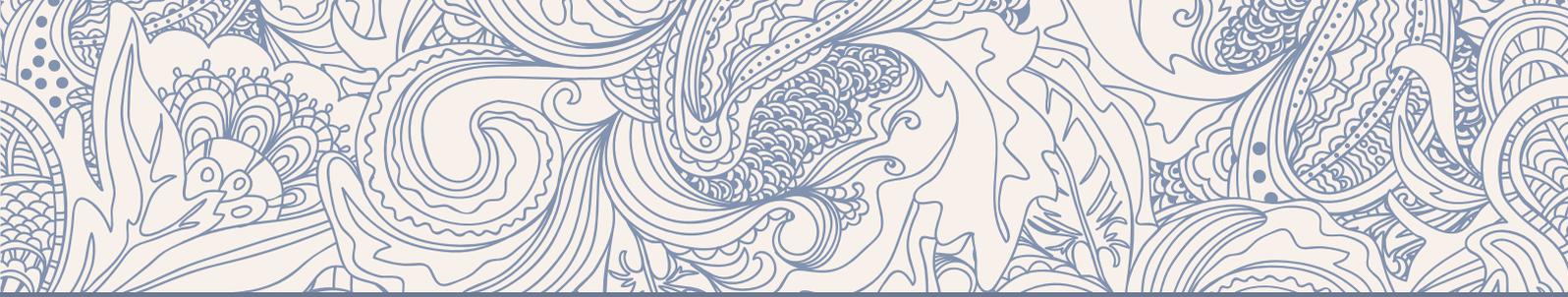
*Crème Brûlée*

675 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*



<b>VITT/ WHITE WINE</b>	per glas
Muscadet Sèvre et Maine, FR	110
Chavin Sauvignon Cotes de Gascogne, FR	120
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

---

<b>BUBBEL/ SPARKLING</b>	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 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
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

---

## CIDER

Galipette Cidre Brut 33 cl	80
Briska Päron 33 cl	75

<b>RÖTT/ RED WINE</b>	per glas
Chavin Grenache Syrah, FR	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

---

<b>ROSÉ</b>	per glas
Tarani Gamay rosé, FR	115

---

## ALKOHOLFRIIT/ 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
Vin 0,5% Rött / Vitt	60
OddBird Sparkling by Richard Juhlin 0%, 20 cl	100

---

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

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