LUNCHMENY

FÖRRÄTTER

TOAST SKAGEN 145
Vår variant av klassikern smaksatt med grönt äpple, pepparrot och Västerbottensost

RÅBIFF HALV 155
Hackad råbiff på nöt med rödbeta, schalottenlök, saltgurka, kapris, äggula, senap och tunnbrödschips

RÅBIFF HEL *Serveras med pommes frites* 245

LÖJROM *30 g* 195
Smörstekt brioche, vispad smetana, picklad rödlök, dill och citron
Vegetariskt eller veganskt alternativ med tångrom 145

RÖDBETSCARPACCIO 135
Tunnskivad rödbeta med getostcrème, valnötter, maskrossirap och krasse
Går även att beställa vegansk

HUVUDRÄTTER

RAGGMUNK 149
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 175
Potatispuré, gröna ärtor, skirat smör och rårörda lingon

VECKANS FISK 169
Halstrad röding med krossad dillpotatis, Sandefjordsås och citron

REN 279
Innanlår med potatiskaka, rotselleripuré, bakad morot, jordärtskockschips och smörad syrlig blåbärssås

TORSKRYGG 279
Dillkokt potatis, picklad gulbeta, örtpanko, skaldjursgarnityr, dill och musselsås

KÖTTBULLAR 185
Potatispuré, pressgurka, rårörda lingon och gräddsås

VECKANS VEGETARISKA 159
Pasta penne med pesto, serverad med blomkål, broccoli och parmesanost
Går även att beställa vegansk

DESSERTER

CRÈME BRÛLÉE 95
Klassisk servering

CHOKLADTRYFFEL 35
Tillsammans med kaffe 55

MJÖLKCHOKLADMOUSSE 45
Tillsammans med kaffe 65

APELSINPANNACOTTA 100
Vaniljmarinerad färsk citrusfrukt, björnbärspuré, saffranstuile och kaksmulor

SVENSKA OSTAR 150
med vår egen marmelad och knäcke

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

STEAK TARTARE 155
Diced raw beef, beetroot, shallots, pickled gherkin, capers, egg yolk, mustard and flatbread chips

AS MAIN COURSE *Served with French fries* 245

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

BEETROOT CARPACCIO 135
Thinly sliced beetroot with creamy goat cheese, walnuts, dandelion syrup and cress
Also available as vegan option

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
Grilled char with crushed dill potato, Sandefjord sauce and lemon

REINDEER 279
Potato cake, celeriac puree, baked carrot, Jerusalem artichoke chips and buttery tart blueberry sauce

COD LOIN 279
Dill-boiled potato, pickled beetroot, herb panko, seafood garnish, dill and mussel sauce

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

GREEN CHOICE OF THE WEEK 159
Pasta penne with pesto, served with cauliflower, broccoli and parmesan cheese
Also available as vegan option

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE 95
Classic serving

CHOCOLATE TRUFFLE 35
With coffee 55

MILK CHOCOLATE MOUSSE 45
With coffee 65

ORANGE PANNACOTTA 100
Vanilla marinated fresh citrus fruit, blackberry puree, saffron tuile and cookie crumbs

SWEDISH CHEESE 140
With our homemade marmalade and hard bread

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
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

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 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

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
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

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 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
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