

LUNCHMENY

FÖRRÄTTER

TOAST SKAGEN

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

145

LÖJROM 30 g

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

195

145

SPARRIS

Smörstekt vit sparris, regnbågsrom, gräslöksolja samt variation på jordärtskocka som skum och chips

135

MATJESSILL

63° bakat ägg, gräslöksemulsion, finhackad rödlök, brynt smör, brödfärd och dill

155

Går även att beställa vegansk

HUVUDRÄTTER

RAGGMUNK

Med stekt fläsk och rårörda lingon

149

REN

Innanlår med Västerbottensost- och potatiskaka, syltad pärlök, salladsärta och portvinssås

279

Även som Vegetarisk med stekt svamp

BIFF RYDBERG

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

235

GÖS

Halstrad gös, grön sparris, confiterad potatis, rimmad gurka, fänkål, rädisa och äppelsyrad vitvinssås

279

WALLENBERGARE

Klassisk kalvfärsbiff med potatispuré, gröna ärtor, skirat smör och rårörda lingon

175

KÖTTBULLAR

Potatispuré, pressgurka, rårörda lingon och gräddsås

185

VECKANS FISK

Friterad torsk med potatispuré, gröna ärtor, remouladsås och citron

169

VECKANS VEGETARISKA

Klassiskt dillkött på selleri med kokt potatis och bakad morot

159

DESSERTER

CRÈME BRÛLÉE

Klassisk servering

95

RABARBER

Vaniljbakad rabarber, kokostoppar, brynt smör-glass och dulce de leche

100

CHOKLADTRYFFEL

Tillsammans med kaffe

35

SVENSKA OSTAR

med vår egen marmelad och knäcke

150

MJÖLKCHOKLADMOUSSE

Tillsammans med kaffe

45

65

För vegansk dessert, fråga gärna personalen

LUNCH MENU

STARTERS

TOAST SKAGEN *A classic starter with a twist!*
Shrimps, mayo, dill. Here served with green apple, horseradish and Västerbotten cheese

145

ASPARAGUS

Butter-fried white asparagus, trout roe, chive oil and variation on Jerusalem artichoke as foam and chips
Also available as vegan option

135

BLEAK ROE 30 g

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

195

145

MATJESS HERRING

63° baked egg, chive emulsion, red onion, browned butter, bread crisp and dill

155

MAIN COURSES

RAGGMUNK

Traditional Swedish potato pancakes, with fried pork and lingonberries
Also served Vegetarian with fried mushrooms

149

REINDEER

Västerbotten cheese and potato cake, pickled pearl onions, sugar snaps and port wine sauce

279

BIFF RYDBERG

Beef Tenderloin tips, fried potato, dijonnaise, egg yolk confit, caramelized onion and red wine sauce

235

PIKE PEARCH

Grilled pike perch, green asparagus, potato confit, pickled cucumber, fennel, radish and apple infused white wine sauce

279

WALLENBERGARE

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

175

SWEDISH MEATBALLS

Potato puree, pickled cucumber, lingonberries and Swedish gravy

185

FISH OF THE WEEK

Deep fried cod with potato puree, green peas, Danish remoulade sauce and lemon

169

GREEN CHOICE OF THE WEEK

Celeriac in creamy dill sauce served with potato and baked carrot

159

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE

Classic serving

95

RHUBARB

Vanilla baked rhubarb, coconut macaroon, browned butter ice cream and dulce de leche

100

CHOCOLATE TRUFFLE

With coffee

35

SWEDISH CHEESE

With our homemade marmalade and hard bread

140

MILK CHOCOLATE MOUSSE

With coffee

45

For vegan dessert option, please talk to our waiters

65

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

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 DRICKER/ 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
Mjök / Milk	30
Glas Vin 0,5% Rött / Vitt	60
OddBird Sparkling 0%, 20 cl	100

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