

LUNCHMENY

FÖRRÄTTER

TOAST SKAGEN

145

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

KANTARELL

135

Lättstuvade och gratinerade kantareller på ljust bröd med västerbottensflarn, reducerad balsamico, syrad silverlök och jungfrusallad
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

Tunnskivad svensk ryggbiff, tryffelkräm, picklad svamp, riven kastanj och inlagda rönnbär

HUVUDRÄTTER

RAGGMUNK

155

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

BIFF RYDBERG

245

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

WALLENBERGARE

179

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

VECKANS FISK

179

Fiskqueneller i hummersås med potatispuré, gröna ärtor och citron

HJORT

279

Potatiskaka, smörstekta kantareller, variation på rotselleri och svartvinbärssås

HÄLLEFLUNDRA

289

Puré på blomkål och potatis, brynt smörsås, picklad kålrabbi och trattkantareller

KÖTTBULLAR

189

Potatispuré, pressgurka, rårörda lingon och gräddsås

VECKANS VEGETARISKA

165

Svamp- och sojafärsbiffar med friterad potatiskaka, tryffelsky, selleripuré, ärtskott och torkad purjolök
Går även att beställa vegansk

DESSERTER

CRÈME BRÛLÉE

95

Klassisk servering

CHOKLADTRYFFEL

35

Tillsammans med kaffe

MJÖLKCHOKLADMOUSSE

45

Tillsammans med kaffe

65

NYPON

100

Nyponpuré med mandelkaka, havreflarn och vaniljglass

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

CHANTERELLE 135

Lightly stewed and gratinated chanterelles on bread with Västerbotten cheese crisp, reduced balsamic vinegar, pickled silver onion and green lettuce

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

Thinly sliced Swedish sirloin steak, truffle cream, pickled mushrooms, grated chestnuts and pickled rowan berries

MAIN COURSES

RAGGMUNK 155

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

BIFF RYDBERG 245

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

WALLENBERGARE 179

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

FISH OF THE WEEK 179

Fish quenelles in lobster sauce with potato purée, green peas and lemon wedge

VENISON 279

Potato cake, butter-fried chanterelles, celeriac variations and blackcurrant sauce

HALIBUT 289

Puree of potato and cauliflower with brown butter sauce, pickled kohlrabi and winter chanterelles

SWEDISH MEATBALLS 189

Potato puree, pickled cucumber, lingonberries and Swedish gravy

GREEN CHOICE OF THE WEEK 165

Mushroom and soy mince patties with potato cake, truffle jus, celeriac puree, pea shoots and dried leek

Also available as vegan option

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE 95

Classic serving

CHOCOLATE TRUFFLE 35

With coffee

MILK CHOCOLATE MOUSSE 45

With coffee

ROSEHIP 100

Rosehip puree with almond cake, oat crisp and vanilla ice cream

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
La Chablisienne Bourgogne Aligoté, FR	155
Louis Jadot Bourgogne Chardonnay, FR	170

BUBBEL/ SPARKLING	per glas
Charles Montaine Champagne	155
Duc du Foix Cava Brut	120
Falceri Prosecco Brut	110

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
Snakehead IPA U-a Brygghus 6,6 % 33 cl burk	87
Juicy McHopface U-a Brygghus 5,8 % 33 cl burk	85
London Pride 4,7 % 50 cl	87
Fullers IPA 5,3 % 50 cl	90
Duvel Belgisk Golden Ale 8,5 % 33cl	90
Schneider Weisse Hefeweissbier 4,9 % 50 cl	90
Wisby Stout 5,0 % 33 cl	80
Passion Berliner Weisse U-a Brygghus 4,5 % 33 cl burk	85
Fläderfunk Fruit Sour U-a Brygghus 4,5 % 33 cl burk	85
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

RÖTT/ RED WINE	per glas
Chavin Grenache Syrah, FR	110
Faliero Piemonte Rosso, IT	120
E. Guigal Cotes du Rhône, FR	135
Juan Gil Yellow Label, SP	140
Jim Barry Lodge Hill Shiraz, AUS	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 Pärön 33 cl	75

ALKOHOLFRITT/ NON ALCOHOLIC BEVERAGES

Loka Naturell / Citron 33 cl	30
Road Trip 0,3% Uppsala Brygghus 33 cl	45
Melleruds Pilsner 0,5% 33 cl	40
Lättöl Gränges 33 cl	35
Coca Cola/ Cola Zero/ Fanta/ Sprite Zero 33 cl	35
Ginger Ale Schweppes 20 cl	30
Galipette Jus de Pommes (cider 0,3%) 33 cl	49
Kiviks Äppelmust Årets Skörd 27,5 cl	45
Kiviks Mousserande Citronlemonad 27,5 cl	45
Domtrappans Lingondricka 25 cl	35
Mjölk / 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