FÖRRÄTTER

LÖJROM *30 g* 215
Smörstekt brioche, vispad smetana, picklad rödlök, dill och citron
Vegetariskt eller veganskt alternativ med tångrom 145

RÖDBETSTARTAR 160
Lättrökt rödbeta med picklade senapsfrön, pepparrotsemulsion, kaprisbär, jordärtskockschips och friterad grönkål
Går även att beställa vegansk

HAVSKRÄFTA 175
Smörstekt havskräfta med blomkålspuré, hummerskum, syrad gulbeta, fänkålsdill och gräslöksolja

RÅBIFF HALV 165
Hackad råbiff på nöt med rödbeta, saltgurka, kapris, gräslök, rödlök, äggula, dijonsenap och tunnbrödschips

RÅBIFF HEL *Serveras med pommes frites* 295

HUVUDRÄTTER

TORSKRYGG 395
Rotfruktspytt, dillpicklad fänkål, handskalade räkor och hummersås

OXFILÉ TOURNEDOS 425
Potatiskaka, baconlindade haricots verts, bakad tomat, ankleverterrine och rödvinssås smaksatt med rosmarin

BAKAD SPETSKÅL 275
Äppelsyrad, glaserad spetskål med sötpotatispuré, gulbeta, rödvinskokta belugalinser, gräslöksolja och pumpafrön
Går även att beställa vegansk

REN 395
Potatis-och pumpapuré, friterad brysselkål, rårörda björnbär, bakad jordärtskocka och portvinssås

ANKA 345
Pepparstekt ankbröstfilé, körsbärssky med madeira, bakad rödbeta, getostkräm, friterad jordärtskocka, spenat- och vitlök stekt i smör och ankfett

KÖTTBULLAR 285
Potatispuré, pressgurka, rårörda lingon och gräddsås

DESSERTER

CRÈME BRÛLÉE 110
Klassisk servering, toppad med säsongens tillbehör

LINGONPÄRON 115
Lingon- och kanelkokt päron, vispad mascarponekräm med vanilj- och kardemumma och havregrynsmulor

SVENSKA OSTAR 165
med vår egen marmelad och knäcke

CHOKLAD 125
Nattbakad chokladbrownie, maräng, chokladknäck och apelsinglass

För vegansk dessert, fråga gärna personalen

STARTERS

BLEAK ROE *30 g* 215
Pan fried brioche, whipped smetana, pickled red onion, dill and lemon
Also as vegetarian or vegan option with seaweed roe 145

BEETROOT TARTARE 160
Lightly smoked beetroot with pickled mustard seeds, horseradish emulsion, caper berries, Jerusalem artichoke chips and deep-fried kale
Also available as vegan option

LANGOUSTINE 175
Butter-seared langoustine with cauliflower purée, lobster foam, pickled golden beet, fennel-dill and chive oil

STEAK TARTARE 165
Diced raw beef beef with beetroot, pickled gherkin, capers, chives, red onion, egg yolk, Dijon mustard and flatbread chips
AS MAIN COURSE *Served with french fries* 295

MAIN COURSES

COD LOIN 395
Root vegetable hash, dill-pickled fennel, hand-peeled shrimp and lobster sauce

BEEF TENDERLOIN 425
Potato cake, bacon-wrapped green beans, baked tomato, foie gras terrine and red wine sauce flavored with rosemary

BAKED POINTED CABBAGE 275
Apple-acidulated, glazed pointed cabbage with sweet potato purée, yellow beet, red wine-braised Beluga lentils, chive oil and pumpkin seeds
Also available as vegan option

REINDEER 395
Potato and pumpkin purée, deep-fried Brussels sprouts, blackberries, baked Jerusalem artichoke and port wine sauce

DUCK 345
Pepper-seared duck breast, cherry jus with Madeira, baked beetroot, goat cheese cream, deep-fried Jerusalem artichoke and spinach and garlic sautéed in butter and duck fat

SWEDISH MEATBALLS 285
Potato puree, pickled cucumber, lingonberries and Swedish gravy

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE 110
Classic serving, topped with flavors of the season

LINGONBERRY PEAR 115
Pear poached with lingonberries and cinnamon, whipped mascarpone cream with vanilla and cardamom and oat crumble

SWEDISH CHEESE 165
With our homemade marmalade and hard bread

CHOCOLATE 125
Over-night baked chocolate brownie, meringue, chocolate crisp and orange ice cream

For vegan dessert option, please talk to our waiters

Menyförslag / Set Menus

Se menyn 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

665 kr

NESTORS MENY

Löjrom - Bleak Roe

~

Ren - Reindeer

~

Crème Brûlée

695 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
Kruger Rumpf 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
London Black - Nitro Porter	4,4 %	47 cl	90
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

CIDER

Galipette Cidre Brut	33 cl	80
Briska Päron	33 cl	75

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 Tour Prignac, Bordeaux, FR	155
Newton Johnson Pinot Noir, SAF	165

ROSÉ

	per glas
Tarani Gamay rosé, FR	115

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
Vin 0,5% Rött / Vitt		60
OddBird Sparkling 0%, 20 cl		100

KAFFEDRINKAR 5 CL 145

Irish Coffee / Baileys Coffee /
Kaffe Karlsson m.fl

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