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, picklad gulbeta, fänkålsdill och gräslöksolja

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

RÅBIFF HEL *Serveras med pommes frites* 295

HUVUDRÄTTER

TORSKRYGG 395
Rotfruktspytt, dillpicklad fänkål, handskalade räkor och hummersås

OXFILÉ TOURNEDOS 425
Potatiskaka, baconlindade haricots verts, bakade kvisttomater, ankleverterrine och rödvinssås smaksatt med rosmarin

BAKAD SPETSKÅL 275
Äppelsyrad, glaserad spetskål med sötpotatispuré, betor, 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, lågbakad 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 cucumber, capers, chives, red onion, egg yolk, Dijon mustard and bread crisp
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 cherry tomato, duck liver terrine and red wine sauce flavored with rosemary

BAKED POINTED CABBAGE 275
Apple-acidulated, glazed pointed cabbage with sweet potato purée, beets, 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, slow-roasted 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
Pears 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 toffee 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