

FÖRRÄTTER

STARTERS

LILLA BETAN

Ljummen rödbeta - Västerbottencreme -
Pumpakärna - Ruccola

*The lukewarm beetroot - Västerbotten cream - Pumpkin seeds -
Ruccola*
125,-

TONFISKEN

Cajun rub- Zucchini- Sticklök- Lättrökt
vitlöksmajonnäs-Crunch

*Tuna- Cajun rub- Zucchini- Stick onion- Smoked roasted garlic
mayonnaise-Crunch*
155,-

CHARKEN

Coppa - Fänkålssalami - Prosciutto - Oliver -
Kronärtskocka - Levain

*Meat platter: Coppa - Fennel Salami - Prosciutto - Olives -
Artichoke - Levain bread*
145,-

SKAGEN

Räkor (MSC- certifierade räkor) - Majonnäs - Dill -
Löjrom - Grillad surdeg -
Rödlök - Gräslök - Citron

*Shrimp (MSC- certified shrimps) - Mayonnaise - Dill -
Löjrom - Grilled sourdough bread -
Onions - Chives - Lemon*
155,-



Same, same but different. För att bevara
regnskogen så är allt vi serverar fritt från
dålig palmolja.

HUVUDRÄTTER

MAIN COURSES

X BURGAREN

Hamburgare - Brioche - Gruyère - Karamelliserad
lök - Bacon -

*Majonnäs - Pommes frites - Saltgurka
Burger - Brioche - Gruyère - Caramelized Onions - Bacon -
Mayonnaise - French fries - Pickled cucumber*
195,-

BIFFEN

Grillad oxrygg- Rostad jordärtskocka-
Dragonmajonnäs- Rödvinsås- bakad tomat-
Pommes frites

*Grilled sirloin- Roasted artichoke- Dragon mayonnaise- Red
wine sauce- Baked tomato- Fench fries.*
295,-

BULLEN

Nötköttbullar - Potatispuré - Rårörda Lingon -
Picklad gurka - Gräddsås

*Meatballs - Potato Puree - Lingonberry - Pickled cucumber -
Cream Sauce*
185,-

FISKEN

Rimmad Sej (Msc-Certifierad) - Pumpapuré- Syrad
gulbeta- Brynt smör- Krispig fänkål- Kokt potatis

*Saithe (MSC-Certified) - Pumpkin puree- Soured beetroot-
Butter- Crispy fennel - Boiled potatoes*
265,-

MUSSLAN GO ASIA

Moule frites - Kokosgrädde - Chili - Lime - Koriander
-Pommes frites - Aioli

*Moule fries - Coconut cream - Chile - Lime - Coriander -
French fries - Aioli*
215,-

KEJSAREN

Caesarsallad - Bacon - Kyckling - Krutonger -
Parmigano

Caesar salad - Bacon - Chicken - Croutons - Parmigano
135,-halv /175,- hel

SELLERI & MOROTEN

Örtkonfiterad bruten rotselleri - Rostad morotspurè
- Gemsallad - Brända hasselnötter -
Citronette - Parmigiano

*Herb confitery broken celeriac - Roasted carrot puree - Gemsallad
- Burnt hazelnuts -
Citronette - Parmigiano*
205,-

TILLBEHÖR

SIDE ORDERS

POMMES FRITES/FRENCH FRIES | 45,-

POTATO PURÉE | 45,-

GRÖNSALLAD/SALAD | 45,-

MAJONNÄS/MAYONNAISE | 15,-

DESSERTER

SWEET STUFF

CHEESECAKEN

Digestive crumble- Brynt smör- Vaniljcreme
fraiche- Bär

Digestive crumble- Brown butter- Vanilla cream fraiche- Berries
95,-

TRYFFELN

Choklad- Grädde-Sprit.
Fråga personalen om dagens smak

Chocolate- Cream- Spirits
Ask your waiter for today's flavour
30,-

VEGAN GLASSEN

Vanilj & Chokladglass

Vegan Vanilla and chocolate ice cream
65,-

MARÄNGHÄRVAN

"Marängswiss"

Maräng - Chokladtryffel - Vispgrädde - Banan -
Chokladsås - Vaniljglass - Chokladglass

*Meringue - Chocolate truffle - Whipped cream - Banana -
Chocolate sauce - Vanilla ice cream - Chocolate ice cream*
115,-

Vid allergier vänligen kontakta personalen
In case of allergies please contact the staff

