

Att starta med...

Gässlingens grillade surdegsbröd 59 kr
med ekologiskt smör eller citronhummus

Gässlingen's grilled sourdough bread with organic butter or lemon hummus

Lägg till / Additional:

Fänkålssalami / *Fennel salami* 55 kr

Riven havgus / *Grated havgus cheese* 45 kr

Rostade tomater / *Roasted tomatoes* 45 kr

Förrätter

Toast Skagen (liten / stor) 235 kr / 395 kr
på handskalade räkor med pepparrot, citron och finhackad rödlök och smörstekt surdegsbröd

Lägg till 10 gram Kalixlöjrom 95 kr

Toast Skagen, shrimps in dill mayonnaise, horse radish, lemon and red onion

Additional: Kalixlöjrom 10 gram (Swedish vendace roe) 95 kr

2024 Riesling Kalkstein, Gustavshof, Rheinessen, Tyskland
160 kr/glas 640 kr/flaska

Kalixlöjrom 295 kr
med smetana, citron, hackad rödlök och grillat bröd

Kalixlöjrom 30 gram (Swedish vendace roe), smetana, lemon, red onion and grilled bread

NV Brut Royale, Joseph Perrier, Champagne, Frankrike
195 kr/glas 1025 kr/flaska

Svenska smaker (liten) 245 kr

Kalixlöjrom på västerbottentartlette, skagenröra, citron, hackad rödlök och gravad lax med hovmästarsås

A taste of Sweden (small) Kalixlöjrom (Swedish vendace roe) on a Västerbotten cheese tartlet, served with Skagen salad, lemon, finely diced red onion, and cured salmon with traditional mustard-dill sauce

2024 Chablis, Henri de Bareuil, Bourgogne, Frankrike
160 kr/glas 640 kr/flaska

Burrata från La Treccia (vegetarisk) 175 kr
med variation på skånska tomater, oliver, peppriga blad och örtolja

Burrata from La Treccia with variation of Skåne tomatoes, olives, peppery greens and herb oil

2023 AlycastreRosé, Domaine La Courtade, Provence, Frankrike
160 kr/glas 645 kr/flaska

Barnmeny

Toast med ost och skinka 79 kr
Toast with ham and cheese

Pasta med kyckling 145 kr
Pasta with chicken

Köttbullar 185 kr
med gräddsås, rårörda lingon, pressgurka och potatispuré

Swedish meatballs with cream sauce, lingonberries, pickled cucumber and potato purée

Huvudrätter

Bakad röding 385 kr
med Sandefjordssås, forellrom och säsongens primörer

Baked Arctic char with Sandefjord sauce, trout roe and seasonal vegetables

2023 Sancerre, Domaine La Croix, St Laurent, Frankrike
175 kr/glas 660 kr/flaska

Svenska smaker (stor) 395 kr
Kalixlöjrom på västerbottentartlette, skagenröra, citron, hackad rödlök och gravad lax med hovmästarsås

A taste of Sweden (large) Kalixlöjrom (Swedish vendace roe) on a Västerbotten cheese tartlet, served with Skagen salad, lemon, finely diced red onion, and cured salmon with traditional mustard-dill sauce

2024 Chablis, Henri de Bareuil, Bourgogne, Frankrike
160 kr/glas 640 kr/flaska

Svensk Halloumi (vegetarisk) 295 kr
med rostade betor, broccoli, aprikos och hasselnöt

Swedish halloumi with roasted beets, broccoli, apricot and hazelnuts

2024 Sauvignon Blanc, Cederberg Cellars, Cape Wineands, Sydafrika
165 kr/glas 660 kr/flaska

Grillad svensk hängmörad ryggbiff 425 kr
med kappa, bearnaisedressad primörsallad och skysås

Grilled Dry-Aged Swedish sirloin with fat cap, Bearnaise-dressed seasonal salad and jus

2023 Cabernet Sauvignon Reserve, Pra Vinera, Kalifornien, USA
175 kr/glas 675 kr/flaska

Grillad skånsk pluma 285 kr
med sås romesco och padrones

Grilled pork pluma from Skåne with romesco sauce and padron peppers

2024 Exopto Cosecha, Garnacha/tempranillo, Rioja, Spanien
175 kr/glas 690 kr/flaska

Ett tillbehör ingår per huvudrätt, välj mellan:

One of the following side dishes is included with each main course

- Nypotatis med smör och örter / *new potatoes with butter and herbs*
- Pommes frites / *French fries*
- Potatispuré / *Potato purée*
- Dressad grönsallad / *Green salad with dressing*

Extra tillbehör går att beställa för 45 kr/st

Additional side dishes may be ordered for 45 kr each

Dessert

Flädersavarin 155 kr
med variation på jordgubbar och vaniljglass

Elderflower Savarin with a variation of strawberries and vanilla ice cream

Moscato d'Asti DOCGG, Fabio Perrone, Piemonte, Italien
140 kr/6 cl

Mörk chokladmousse 155 kr
med hallon, pistage och vispad gräde

Dark chocolate mousse served with raspberries, pistachio and whipped cream

NV Moscatel de Setubal, Setubal, Portugal
140 kr/6 cl

Rostat skånskt kryddbrod 145 kr
med Blå Kornblomst och fikonmarmelad

Toasted spiced bread with Blå Kornblomst blue cheese and fig jam

NV Madeira, Vintrys, Porto, Portugal
140 kr/6 cl