



Förrätter

Starters

VIT SPARRIS med rökt sparrisgrädde, sotad lök, ärtcreme och dillolja ^(MP)	195:-
<i>WHITE ASPARAGUS with smoked asparagus cream, smoked spring onion, green peas cream, and dill oil</i>	
FJÄDERHOLMARNAS SKALJDURSRÖRA Handskalade räkor, hummer, snökrabba, två sorters rom, västerbottensost, kummin, maltbröd, gurka och gulbeta ^(G, MP)	295:-
<i>FJÄDERHOLMARNAS SHELLFISH MIX Hand peeled shrimp, lobster, snow crab, two kinds of fish roe, Västerbotten cheese, cumin, malt bread, cucumber, and yellow beetroot</i>	
SVENSK LÖJROM med terrin på potatis och jordärtskocka, purjolök, ramslök, pepparrotskvarg och kryddpicklad Amandine ^(MP)	245:-
<i>SWEDISH FISH ROE with potato and artichoke terrine, leek, spring onion, horseradish quark, and spice-pickled Amandine</i>	
RÅBIFF PÅ OXE med krispig potatis, rökt och krämig äggula, senap, pepparrot, syrad lök och krasse ^(MP)	215:-
<i>BEEF TARTARE with crispy potatoes, smoked egg yolk and creamy egg yolk, mustard, horseradish, pickled onion, and watercress</i>	
OSTRON med citron, tabasco och lökvinaigrette	Dagspris
<i>OYSTERS with lemon, tabasco, and onion vinaigrette</i>	
BRÖDSERVERING Hårdbrod, kavring och baguette med vispat smör och kallpressad olivolja ^(G, MP)	55:-
<i>BREADBASKET Hard bread, rye bread, and baguette, with whipped butter, and cold-pressed olive oil</i>	

Varmrätter

Main courses

HELBAKAD SPETSKÅL med gnocchi, tomater på olika vis, kapris, valenciemandlar, parmesan och basilika ^(MP, N)	275:-
<i>CABBAGE BAKED WHOLE</i> with gnocchi, tomatoes in different ways, capers, Valencia almonds, parmesan, and basil	
LÄTTRIMMAD RÖDING med sommarkål, säsongens primör, forellrom, med krossad potatis, kavringskrisp och gräddfil och sås på blåmusslor och vitt vin ^(G, MP)	395:-
<i>BAKED CHAR</i> with summer cabbage, first harvest vegetable, trout roe, crushed potatoes, rye bread crisps, sour cream, and mussels and white wine sauce	
HELSTEKT KALV med säsongens grönsaker, rostad kycklingsky med peppar och dragon och gratinerad tryffelpotatis med confiterat sidfläsk ^(MP)	385:-
<i>VEAL ROASTED WHOLE</i> with seasonal vegetables, roasted chicken gravy with pepper and tarragon, and truffle potatoes au gratin with pork loin confit	
DAGENS RÄTT	195-225:-
<i>TODAY'S SPECIAL</i>	
KVÄLLENS FÅNGST	Dagspris
<i>TONIGHT'S CATCH.</i>	

Druck

Drinks

FÖRE MATEN

NV, Launois Père et Fils, Cuvée Reservée Grand Cru, Blanc des Blancs, Champagne	215:-
NV, Cava Brut Los Monteros, Bodegas Murviedro, Macabeo, Katalonien	137:-
-22, Crémant d'Alsace Theo Brut, Veuve Ambal, Chardonnay, Pinot Noir, Bourgogne	175:-
Alkoholfritt mousserande vin	135:-/20 cl
Cocktails	175:-

VITT VIN

-21, Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie, Domaine des Sablons, Loire	185:-
-22, Saint-Peyre Chardonnay, Les Costières de Pomerols, Languedoc	165:-
-23, Pinot Gris Sophie Schaal, Alsace	215:-
-21, Maare d'Ione, Fiano Bio, Fiano, Apulien	135:-
-22, Stefan Meyer, Riesling, Pfalz, Tyskland ^(EKO)	155:-

RÖTT VIN

-22, Le Pinot Noir, La Cave Saint Verny, Puy de Dôme	165:-
-22, Beaujolais Village, Marc Jambon, Bourgogne	175:-
-19, Barbera D'Asti, Blina, Agostino Pavia & Figli, Agliano Kampanien	165:-
-21, Rocca del Dragone, Aglianico, Orion Wines, Aglianico, Kampanien	135:-
-21, Torrederos Tempranillo Roble, Bodegas Torrederos, Ribera del Duero, Castilla y León	175:-
-21, Long Barn Cabernet Sauvignon, Kalifornien	195:-

ROSÉVIN

-22, Mouton Cadet, Baron Philippe, Merlot, Bordeaux	155:-/645:-
-21, LQLC, John Malkovich, Cabernet Sauvignon, Vaucluse	175:-/735:-

ÖL

J.A.C.K, session IPA, fatöl	85:-/40 cl
Carlsberg Export, fatöl	95:-/50 cl
Transtrands Pils ^(EKO)	79:-/33 cl
West River IPA	95:-/33 cl
Poppels American Pale Ale	79:-/33 cl
Kronenbourg 1664, veteöl	85:-/33 cl
Corona Extra	79:-/33 cl
Carlsberg Hof, mellanöl	70:-/33 cl
Guinness Stout	105:-/33 cl

ALKOHOLFRITT

Rött vin, rosévin	90:-/15 cl – 395:-/75 cl
Carlsberg Organic	55:-/33 cl
Mikkeller Drinkin' in the Sun	75:-/33 cl
Galipette, Non-Alc Pommes à cidre, äpple	75:-/33 cl
Värmdö must, äppelmust, årets skörd	65:-/33 cl
Ginger beer	49:-/20 cl
Lemonad, rabarber och vanilj	65:-/27 cl
Aranciata, Fonti di Crodo	45:-/33 cl
Pepsi / Pepsi Max / Zingo / 7UP	45:-/33 cl
Juice	40:-/20 cl
Ramlösa	35:-/33 cl – 75:-/80 cl