

FÖRRÄTTER

STARTERS



TOAST SKAGEN 159 kr

Handskalade räkor, dill, majonnäs, citron & rödlök
på smörstekt surdegsbröd

*Hand peeled shrimps with dill, mayonnaise,
lemon & red onion served on butter fried sourdough bread*

SVAMPTOAST 119 kr

Gräddstuvad svamp, lök, vitlök,
persilja & Västerbottensost på stekt surdegsbröd

*Creamed mushroom, onion, garlic, parsley & Swedish
hard cheese with fried sourdough bread*

RÅBIFF 189 kr

Svensk oxfile, pepparrot, rödlök, äggula, kapis, krispig potatis & senap
*Steak tartare made on Swedish beef tenderloin, horseradish,
red onion, egg yolk, capers, crispy potato & mustard*

BRUSCHETTA 79 kr

Grillat surdegsbröd med tomat, lök, vitlök & basilika

Grilled sourdough bread with tomato, onion, garlic & basil

Beställ flera om ni är på tapashumör.
Sharing is caring.

Snacks

CHICKEN WINGS 149 kr

Kycklingvingar slungade med hemmagjord BBQ-sås

Marinated wings tossed with homemade BBQ-sauce

Avnjutes utan bestick

KLASSIKER

OUR CLASSICS

Tips!
Torr Riesling + frisk Moules
= Muy Bien

MOULES FRITES 245 kr

Blåmusslor kokta i vitt vin, vitlök, grädde & gullök serveras med citronaioli

Boiled mussels with white wine, garlic, cream & onion serves with lemon aioli

RÅBIFF 279 kr

Svensk oxfile, pepparrot, rödlök, äggula, kapis,
krispig potatis & senap

*Steak tartare made on Swedish beef tenderloin,
horseradish, red onion, egg yolk, capers,
crispy potato & mustard*

Pommes
+45 kr

CAESAR'S SALAD 129 kr

Romansallad med caesardressing, bacon, rödlök,
krutonger & parmesan (kyckling +69 kr / räkor +79 kr)

*Romain, dressing, bacon, red onion, croutons &
Parmesan (chicken +69 kr / prawns +79 kr)*

Självklart har vi något till kidsen också

PANNKAKOR 99 kr

m. sylt & vaniljglass

Pancakes w. jam & vanilla ice cream

MINIBURGARE 99 kr

m. ketchup, majonnäs & sallad i briochebröd

Mini burger w. ketchup, mayo, salad & brioche

PASTA BOLOGNESE 99 kr

m. husets köttfärsås

Pasta Bolognese w. meat sauce

FRÅN GRILLEN



FROM THE GRILL

Softig & smakerik detalj
fr. grisens framdel

Tips!
* El Esteco Malbec *
elegant vin som passar
m. grillad oxfile.

1. VÄLJ DIN KÖTTBIT

PLUMA 279 kr
Ursprung: Sverige
Pluma - from Sweden

OXFILE 349 kr
Ursprung: Sverige
Beef Tenderloin - from Sweden

2. LÄGG TILL POTATIS

ROSTAD ROSMARINPOTATIS
Roasted Rosemary potatoes

POMMES FRIES
French Fries

3. SMAKSÄTT MED SÅS

SMÖRAD RÖDVINSÅS
Buttered red wine sauce

PEPPARSÅS
Pepper sauce

MURKELSÅS MED PORTVIN
Morel sauce with Port wine

SAMTLIGA RÄTTER SERVERAS MED HUSETS COLESLAW

BURGARE
BURGERS

SPICY ITALIAN 229 kr
Burgare på svenskt kött med chili-, panchetta- & parmesandressing
samt rödlök, tomat, sallad & pommes
*Burger on Swedish meat with a dressing of chili,
panchetta & parmesan, red onion, tomato, salad & fries*

BARBEQUE 229 kr
Burgare på svenskt kött med BBQ-dressing, bacon, cheddar,
coleslaw, rödlök, tomat, sallad & pommes
*Burger on Swedish meat with Swedish BBQ dressing,
bacon, cheddar, coleslaw, red onion, tomato, salad & fries*

HALLOUMI 189 kr
Burgare på Halloumi med mango, chili, limesdressing, rödlök, sallad,
tomat & pommes
*Burger on Halloumi with mango, chili, lime dressing,
red onion, salad, tomato & fries*

Dip 25 kr

Aioli / BBQ / Bearnaise
Chiliaioli / Majjo / Tryffelmajjo

SÖTT AVSLUT
FINAL SWEET

TIRAMISU 109 kr
Italiensk dessert med smak av jordgubbar,
hallon- & limecoulis samt färska bär
*A twist on a classic with strawberries,
raspberry lime coulis & fresh berries*
Kockens variant av en klassiker

SORBET 59 kr/kula
Fråga oss gärna om smakalternativ
Kindly ask us for flavour options

Dessertviner
Pedro Ximenez 21 kr/cl
Vallado Tawny Port 26 kr/cl



INFORMERA OSS OM EVENTUELLA ALLERGENER
INFORM US OF ANY ALLERGENS