


# Kvälls MENY

## FÖRRÄTTER

S T A R T E R T S

### INKOKT VIT SPARRIS MED DILLPOTATIS OCH FÄRSK STENBITSROM 165KR


syrad lök, krispiga potatissmulor och hollandaise

 *White asparagus with dill potato, fresh lumpfish roe, pickled onion and Hollandaise sauce*

**Juliette.** Sauvignon blanc, Cape South Coast, Sydafrika - 149/625kr

### LÄTT GRILLAD LAMMTARTAR MED HONUNGSGLASERAD GRÖN SPARRIS 165KR


prästostcrème, pistagenötter och dill

 *Searé lamb tartar, green asparagus, cheese crème, pistachio nuts and dill*

**Vinea Crianza,** Tempranillo, Garnacha, Kastilien-León, Spanien - 129/535kr

### LÅNGBAKAD RÖDBETA MED TIMUTPEPPAR OCH KAPRISMAJONNÄS 150KR

rökt mandel, olivolja och friterad kapris

 *Baked beetroot, japanese pepper, caper mayonnaise, smoked almond and deep fried capers*


**Paritua,** Syrah, Hawke's Bay, Nya Zeeland - 149/625kr

## VARMRÄTTER

M A I N C O U R S E

### BRÖDSTEKT KOLJARYGG MED BLÅMUSSLOR OCH ÖRTIG VELOUTÉ 320KR

grillad sallad, koriander och jalapeñomajonnäs


 *Pan fried haddock, mussels, velouté, herbs, grilled salad and jalapeño mayonnaise*

**Secret De Lunés,** Chardonnay, Languedoc-Rousillion, Frankrike - 139/599kr

### GRILLAD KALV OCH TUNT SKIVAD RÖKT 350KR

#### KALVENTRECOTE I CITRUS OCH INGEFÄRSSKY

ramslöksmajonnäs, grön sparris och gruyèrepotatisar


 *Grilled veal and smoked veal ribeye in citrus ginger sauce, wild garlic mayonnaise, green asparagus and gruyere potato*

**Cono Sur Organic,** Pinot Noir Eko, Chile - 129/535kr

### VIT BÖN- OCH RAMSLÖKSCRÈME 280KR

#### MED MARINERAD VIT SPARRIS

friterad kronärtskocka, bakade tomater och örtig olja


 *White bean crème with wild garlic, white asparagus, deep fried artichoke, baked tomato and herbs*

**Sancerre Les Pierris,** Savignon Blanc, Loire, Frankrike - 195/780kr

### GRILLAT KYCKLINGLÅR I SMÖRSTEKT 110/185KR

#### POTATO BUN OCH SYRLIG COLESLAW

Bakade tomater, rostad lök och friterad färsipotatis

 *Grilled chicken in potato bun, sour coleslaw, baked tomato, roasted onion and deep fried potato*

**Torre Del Falasco Valpolicella Ripasso Doc,**

Corvina, Corvinone, Rondinella, Italien [VEGAN] - 149/625kr







# EFTERRÄTTER

D E S S E R T S



## INKOKT RABARBER MED VISPAD RICOTTACRÈME 155 KR

negronisorbet och rostad vit choklad

🇬🇧 *Rhubarb, whipped Ricotta crème, Negroni sorbet and roasted white chocolate*

**Muscat De Rivesaltes**, Languedoc-Rousillon, Frankrike - 129 kr/5cl

## HALLONTARTE MED ITALIENSK PUNSCHMARÄNG 155 KR

chokladglass, kola och pistagekrokant

🇬🇧 *Raspberry tarte, Swedish punch flavoured meringue, chocolate ice cream, fudge and pistachios*

**Roslagspunch**, Norrtälje Bränneri, Sverige - 129 kr/5cl

## DAGENS CHOKLADTRYFFEL 55 KR

🇬🇧 *Today's chocolate truffle*

**Roslagens kaffelikör**, Norrtälje Bränneri, Sverige - 129 kr/5cl



### ALLERGIER?

Tala gärna om för personalen om ni har allergier i sällskapet!



*Steinbergers*  
**PAKETET**

ESPRESSO + CHOKLADTRYFFEL +  
2cl ROSLAGSPUNCH

160 KR



## BARNMENY

C H I L D R E N

### PANNKAKOR 90 KR

sylt & grädde

🇬🇧 *Pancakes with jam and whipped cream*

*Smaklig måltid!*

