

Fualls MENY

FÖRRÄTTER

STARTERS

KALLRÖKT GÖS MED GRILLAD FÄRSKOST 190 KR

grön gazpacho, avokado, gurka, quinoa, lime och dill

🇬🇧 Cold smoked pike with grilled crème cheese, green gazpacho, avocado, quinoa and lime

Toni Grüner Veltliner EKO, Niederösterreich, Österrike 149/645kr

TARTELETT FYLLD MED VIT SPARRIS 160 KR

ricotta, citronpicklad smälök, pistage och smörad sparrisbuljong

🇬🇧 Tartlet with white asparagus, Ricotta cheese, pickled onion and pistachio

Solas, Albariño, Languedoc - Roussillon, Frankrike 155/675kr

PORCHETTA PÅ VARMRÖKT LAMM 180 KR

fänkål, spritärter, chimichurri, riven fetaost och kycklingsky med hasselnötter

🇬🇧 Smoked lamb porchetta, fennel, green peas, chimichurri, feta cheese and hazelnuts

Secret De Lunes, Pinot Noir, Languedoc - Roussillon, Frankrike 139/599kr

VARMRÄTTER

MAIN COURSE

GRILLAD KALVFILÉ MED VIT SPARRIS 390 KR

potatiskrutong, gräslöksmajonnäs, ramslökssmör, gammal knas och kalvsky

🇬🇧 Grilled veal tenderloin, white asparagus, deep fried potato, chives mayonnaise, danish cheese and veal jus

El Esteco, Malbec, Salta, Argentina - 165/719kr

BAKAD HÄLLEFLUNDRA MED BLOMKÅL 390 KR

blomkålskräm, bakad blomkål, rispapper, dragonmajonnäs och grädde på blåmusslor

🇬🇧 Baked halibut with cauliflower, rice paper, tarragon mayonnaise, mussel cream sauce

Hörner Riesling Steinbock, Pfalz, Tyskland - 139/599kr

GRILLAD BLOMKÅL MED GREMOLATA 290 KR

blomkål & bönkräm, vit sparris, quinoa, gammal knas och söt flädervinäger

🇬🇧 Grilled cauliflower with gremolata, white beans, white asparagus, quinoa, danish cheese and elderflower vinaigrette

Hörner Riesling Steinbock, Pfalz, Tyskland - 139/599kr

BAKAT TUPPLÅR MED MOROT 225 KR

friterad mandelpotatis, morotskräm, ramslöksmajonnäs och ramslöksvelouté

🇬🇧 Baked rooster with carrot, deep fried potato, wild garlic mayonnaise

Secret De Lunes, Pinot Noir, Languedoc - Roussillon, Frankrike - 139/599kr

ALLERGIER?

Tala gärna om för personalen om ni har allergier i sällskapet!
Var kommer köttet ifrån?
Fråga oss!



EFTERRÄTTER

DESSERTS

FRITERADE MUNKAR I ROSSOCKER 160 KR

rabarberkräm, inkokt rabarber, vit chokladganache och rossorbet

 *Deep fried donut in rose sugar, rhubarb, white chocolate, rose sorbet*

Muscat De Rivesaltes EKO, Languedoc - Roussillon, Frankrike - 129 kr/5cl

FRYST YOGHURT MED PERSIKA 160 KR

fryst yoghurtmousse, myntainlagda persikor, hallon, saltkola, bovete och persikasorbet

 *Frozen yoghurt with peach, mint, raspberries, fudge, buckwheat*

Patricius Katinka Noble Late Harvest, Gul Muscat, Tokaj, Ungern - 145 kr/5cl

HANDGJORD TRYFFEL 55 KR

fråga personalen om dagens smak

 *Homemade chocolate truffle - flavour of the day. Ask your waiter!*

Vallado 10 yo Tawny Port, Field Blend, Douro, Portugal - 155 kr/5cl

Strindbergs PAKETET

ESPRESSO + CHOKLADTRYFFEL +
2CL ROSLAGSPUNCH

160 KR

AFTERNOON TEA TIME!

LÖRDAGAR &
SÖNDAGAR

Observera!
Endast förbokningar.

BARNMENY

CHILDREN

BAKAT TUPPLÅR MED AIOLI 130 KR

sallad och friterad mandelpotatis

Baked rooster with aioli, salad, deep fried potato

PANNKAKOR 90 KR

sylt & grädde

 *Pancakes with jam and whipped cream*

Smaklig måltid!

