

A LA CARTE

FÖRRÄTTER

STARTERS

TARTELETT FYLLD MED GULBETA OCH INGEFÄRA GARI 165 KR

sommarkål med cashewnötter, citrongräs och chili

🇬🇧 Tartlet with yellow beets, ginger, new cabbage, cashew nuts, lemongrass and chili

MATJESSILL FRÅN "NORRÖNA" MED GRILLAD FÄRSKOST OCH FLÄDERPICKLAD GURKA 165 KR

sotad purjolök, friterad bakpotatis och jalapeñosmörsås

🇬🇧 Pickled herring, crème cheese, pickled cucumber, leek, deep fried potato and beurre blanc

TARTAR PÅ BIFF MED SYRAD OCH KAREMELLISERAD LÖK 195 KR

majonnäs på spansk körvel och krisp på rotselleri

🇬🇧 Beef tartare, pickled and caramelised onion, Spanish chervil mayonnaise and crispy swede

FRITERAD SERRANOSKINKA MED BURRATA OCH FIKONMARMELAD 185 KR

thaibasilikaskum och hasselnötsvinägrett

🇬🇧 Deep fried Serrano ham Burrata, fig marmalade, thai basil and hazelnut vinaigrette

VARMRÄTTER

MAIN COURSES

ÅNGAD TORSK MED FLÄDERPICKLAD GURKA, SOTAD SALLADSLÖK OCH SVART VITLÖKSMAJONNÄS 345 KR

salladslöksolja, rostade solrosfrön, grillad smörsås och färskpotatis

🇬🇧 Steamed cod, pickled cucumber, spring onion, black garlic mayonnaise, sunflower seeds, grilled beurre blanc

VARMRÖKT FORELL MED RÅGKRISP, DILL & BRYNT SMÖR 315 KR

picklade & bakade lökar samt potatispuré

🇬🇧 Hot smoked char, rye bread crisp, dill, brown butter, pickled and baked onion, potato purée

GRILLAD & RÖKT FLÄSKKARRÉ MED SYRLIG SOMMARKÅL OCH TIMUTPEPPARSKY 255 KR

rökt majskräm, äpple, dragonmajonnäs och pommes frites

🇬🇧 Grilled and smoked pork neck, smoked corn, timut pepper sauce, new cabbage, tarragon mayonnaise, apple and French fries

GRILLAD FLANKSTEK MED ROSTAD BROCCOLINI OCH NDUJASMÖR 375 KR

dragonendiver, bakade tomat, vinägersky, Pecorino och pommes frites

🇬🇧 Grilled Flank steak, roasted broccolini, Nduja butter, baked tomatoes, red wine sauce, Pecorino cheese and French fries

SOTAD SPETSKÅL, BAKAD BROCCOLINI OCH CRÈME PÅ BONDBÖNOR & MYNTA 255 KR

pesto på thaibasilika, syrlig kålbuljong och rispapper

🇬🇧 Seared new cabbage, baked broccolini, broad beans and mint creme, pesto on thai basil and crispy rice paper

EFTERRÄTTER

DESSERTS

ROSTAD BOVETGLASS, FÄRSKA JORDGUBBAR OCH CITRONCURD 165 KR

bavaroise smaksatt med citronverbena och puffat bovete

🇬🇧 Buckwheat ice creme, strawberries, lemon curd and lemon verbena bavaroise

FLÄDERSORBET MED FÄRSKA BÄR OCH MYNTA 155 KR

kardemummasmuler och citroncrème

🇬🇧 Elderflower sorbet, fresh berries, mint, cardamom crumble and lemon crème

CRÈME BRÛLÉE SMAKSATT MED BERGAMOTT 165 KR

rårörda svarta vinbär, salt kola och pistage

🇬🇧 Crème brûlée flavoured with bergamot, black currant, fudge and pistachio

SOMMARENS EGENGJORDA CHOKLADTRYFFEL 55 KR

smaksatt med hallon och spansk körvel

🇬🇧 Chocolate truffle with raspberry

Strindbergspaketet

ESPRESSO + TRYFFEL + 2CL HALLONPUNSCH 160 KR

BARNMENY

CHILDREN

För de yngre serverar vi en buffé med tre olika rätter samt glass till dessert. Ät så mycket du vill!

0-3 år [75 kr] | 4-10 år [130 kr] | 11-14 år [190 kr]

🇬🇧 For the younger ones we serve a buffet with three different dishes and ice cream for dessert.

0-3 years [75 SEK] 4-10 years [130 SEK] 11-14 years [190 SEK]

