

# FÖRSOMMAR MENY

LUNCH & MIDDAG

## FÖRRÄTTER

STARTERS

### RÅBIFF PÅ SVENSKT INNANLÅR MED SYRAD SILVERLÖK 195 KR

friterad purjolök, färskostmajonnäs och heta gulbeter

🇬🇧 *Beef Tartare with pickled silver onion, deep-fried leek, cream cheese mayonnaise and spicy yellow beets*

**Ballard Lane**, Pinot Noir, Central Coast, USA - 169/719 kr

### GRAVAD OCH KALLRÖKT GÖS MED SYRAD GRÄDDE 195 KR

Tom yam buljong, tomat, grillad spetspaprika och shisoblåd

🇬🇧 *Cured and cold-smoked pike-perch with sour cream, Tom yum broth, tomato, grilled pointed pepper and shiso leaves*

**Luna Gaia Maganza Zibibbo Eko**, Zibibbo 100%, Sicilien, Italien - 165/699 kr

### TARTELETT FYLLD MED SALTBAKAD KÅLRABBI 175 KR

kräm på bondböner, thaibasilikapesto, picklad kålrabbi och thaibasilika buljong

🇬🇧 *Tartlet filled with salt-baked kohlrabi, Broad bean cream, Thai basil pesto, pickled kohlrabi and Thai basil broth*

**Domaine Crochet Sancerre Blanc**, 100% Savignon Blanc, Loire-Sancerre, Frankrike - 195/995 kr

## VARMRÄTTER

MAIN COURSE

### STEKT SENAPSSTRÖMMING MED RÅRÖRDA LINGON 245 KR

potatispuré, pressgurka och brynt smör

🇬🇧 *Pan-fried mustard herring with sweet lingonberries, Mashed potatoes, sour cucumber and browned butter*

**Luna Gaia Maganza Zibibbo Eko**, Zibibbo 100%, Sicilien, Italien - 165/699 kr

### LÄTTRÖKT KUMMEL MED BAKAD SCHALOTTENLÖK 355 KR

potatispuré, pepparrotsmajonnäs, kavring och brynt smör

🇬🇧 *Lightly smoked hake with baked shallots, Mashed potatoes, horseradish mayonnaise, dark rye bread and browned butter*

**Domaine Crochet Sancerre Blanc**, 100% Savignon Blanc, Loire-Sancerre, Frankrike - 195/995 kr

### GRILLAD BLOMKÅL MED SYRLIG HOT SAUCE 265 KR

belugalinsér, picklad blomkål, purjolök, äpple och kryddig buljong

🇬🇧 *Grilled cauliflower with tangy hot sauce, Beluga lentils, pickled cauliflower, leek, apple and spicy broth*

**Luna Gaia Chiaramontesi Eko**, Nero d'Avola, Sicilien, Italien - 165/699 kr

### VARMRÖKT FLÄKSIDA MED PICKLAD GURKA 285 KR

pommes frites, gochujangmajonnäs, broccoli, chilisesamfrön och citrongräsbuljong

🇬🇧 *Hot-smoked pork side with pickled cucumber, French fries, gochujang mayonnaise, broccoli, chili sesame seeds and lemongrass broth*

**Ballard Lane**, Pinot Noir, Central Coast, USA - 169/719 kr

### GRILLAD ENTRECOTÉ MED CHIMICHURRISMÖR 435 KR

pommes frites, sparrisbroccoli, tomat, gruyère och rödvinssås

🇬🇧 *Grilled ribeye steak with chimichurri butter, French fries, broccolini, tomato, Gruyère and red wine sauce*

**El Esteco**, Malbec, Salta, Argentina - 169/719 kr



# EFTERRÄTTER

DESSERTS

## CRÈME BRÛLÉE SMAKSATT MED TONKABÖNA 175 KR

hallonkompott, färskost och torkad lakrits

🇬🇧 *Crème brûlée flavored with tonka bean, raspberry, cream cheese and dried licorice*

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

## VANILJGLASS MED JORDGUBBSMARÄNG 175 KR

vaniljfluff, jordgubbar, mandelkrokant och jordgubbskräm

🇬🇧 *Vanilla ice cream with strawberry meringue, vanilla fluff, strawberries, almond crunch and strawberry cream*

**Carmes De Rieussec Sauterns**, Semillon 80%, Sauvignon Blanc 10%,  
Bordeaux, Frankrike - 155 kr/5cl

## HANDGJORD TRYFFEL 65 KR

🇬🇧 *Handmade truffle*

**Roslagspunch**, Norrtälje Bränneri, Sverige - 32kr/cl



not delivered within 10 days, to be

*Strindberg*  
**PAKETET**  
ESPRESSO + TRYFFEL  
+ 2 CL ROSLAGSPUNSCH  
från Norrtälje bränneri

160 KR



## BARNMENY

CHILDRENS MENU

### GRILLAD KORV 110 KR

pommes och aioli

🇬🇧 *Hotdogs with fries*

### PANNKAKOR 90 KR

sylt och grädd

🇬🇧 *Pancakes with jam and whipped cream*

*Vi önskar en smaklig måltid!*

DAVID OCH MALIN  
MED PERSONAL