

FÖRRÄTT

Toast Skagen toppad med sikrom 159:- / 229:-

Toast Skagen - shrimp mixed in a dill mayonnaise with roe on toast
WE RECOMMEND: GUSTAVE LORENTZ EVIDENCE RIESLING (FRA), 129:-/GLAS

Lufttorkade svenska charkuterier med marinerade oliver
och grillat surdegsbröd 139:-

Air-dried swedish charcuteries served with marinated olives and grilled levain
WE RECOMMEND: FAUSTINO SELECCIÓN FAMILIA (ESP), 125:-/GLAS

Råbiff, tryffelmajonnäs, rostad mandel, citronsyrad rödlök,
machésallad och pommes frites ½ 165:-, 1/1 215:-

*Beef tartar, truffle mayonnaise, roasted almond,
lemon pickled red onion, mâché salad and french fries*

WE RECOMMEND:
HOGUE GEWÜRZTRAMINER (USA), 145:-/GLAS | BRON IPA (SWE), 89:-/50CL

FRÅN HAVET

Fyra ostron med schalottenlöksvinaigrett och citron

Four oysters served with shallot vinaigrette and lemon
145:- (39:-/pcs)

VARMRÄTT

Smörbakad fjällröding, blåmusslor, cocktailtomater,
kronärtskockor och fänkålscrudité 275:-

Butter baked arctic char, mussels, tomatoes, artichoke and fennel crudité
WE RECOMMEND: GUSTAVE LORENTZ PINOT BLANC RÉSERVE (FRA), 110:- / 420:-

Rivalburgare på högrev med bacon, tomat, Gruyère,
tryffelmajonnäs och pommes frites 225:-

*Rival burger made of chuck roll served with bacon, tomato, Gruyère,
truffle mayonnaise and french fries*
WE RECOMMEND: BRYGGMÄSTARENS PALE ALE, 82:-/50CL

Gemsallad med kallrökt lax, forellrom, gurka, bränd avokado och fänkålscrudité 195:-

Baby gem salad served with cold smoked salmon, trout roe, cucumber, blackened avocado and fennel crudité
WE RECOMMEND: NITTNAUS GRÜNER VELTLINER (AUT), 115:-/GLAS

Vegetarisk risotto, pesto, semitorkade tomater, grönkål och kronärtskocka 225:-

Vegetarian risotto, pesto, semi-dried tomatoes, kale and artichoke
WE RECOMMEND: LA PETITE PERRIERE (FRA), 110:-/GLAS

LIQUID DESSERT 134:-

Cuban Coffee

*Havana Club Añejo Especial, Dark Cacao Liqueur,
Coffee, Cream*

Brandy Alexander

*Martell VS**, Dark Cacao Liqueur, Nutmeg, Cream*

Texas Fudge

*Benchmark Kentucky Straight Bourbon, Butterscotch,
Cream*

LÅNGLUNCH

SET MENU

Toast Skagen toppad med
sikrom

*Toast Skagen - shrimp mixed in a
dill mayonnaise with roe on toast*

Rivalburgare på högrev med
bacon, tomat, Gruyère,
tryffelmajonnäs och pommes
frites

*Rival burger made of chuck roll
served with bacon,
tomato, Gruyère, truffle
mayonnaise and french fries*

ELLER / OR

Vegetarisk risotto, pesto,
semitorkade tomater,
grönkål och kronärtskocka
*Vegetarian risotto, pesto, semi-dried
tomatoes, kale and artichoke*

Hemgjord chokladpralin
och valfritt kaffe

*Homemade chocolate praline and
coffee of your choice*
395:-

DESSERT

Crème brûlée 105:-

WE RECOMMEND:
BROWN BROTHERS ORANGE MUSCAT FLORA (AUS), 78:-/6CL

Hemgjord nyponsoppa med mandelbiskvier och
ekologisk vaniljglass från StikkiNikki 105:-

*Homemade rose hip soup served with almond biscuits and
organic vanilla ice cream from StikkiNikki*
WE RECOMMEND: NITTNAUS BEERENAUSLESE EXQUISIT (72:-/6CL)

Rivals hemgjorda chokladpraliner 35:-/pcs

Assorted homemade chocolate pralines