

FÖRRÄTT

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

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

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

Air-dried swedish charcuteries served with marinated olives and grilled levain
WE RECOMMEND: EL NIÑO DE CAMPILLO (ESP), 115:-/GL

Råbiff, tryffelmajonnäs, rostad mandel, citronsyrad rödlök, machésallad och pommes frites 1/2 165:-, 1/1 215:-

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

WE RECOMMEND:
HOGUE GEWÜRZTRAMINER (USA), 145:-/GL | 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

Sotad sejrygg, blomkål, saltbakad morot, brynt smörskum och morotschips 245:-

Blackened loin of saithe, salt baked carrot, browned butter foam and carrot crisp
WE RECOMMEND: L'AMI DE CRUSTACÉS (FRA), 110:-/GL

Rivalburgare på högrev med bacon, tomat, Gruyère, tryffelmajonnäs och pommes frites 235:-

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

WE RECOMMEND: SKRAPAN LAGER (SWE), 85:-/50CL

Romansallad med kallrökt lax, regnbågsrom och crudité på fänkål och äpple 195:-

Cold smoked salmon salad with trout roe and fennel and apple crudité
WE RECOMMEND: NITTNAUS GRÜNER VELTLINER (AUT), 115:-/GL

Risotto, pumpacrème med mascarpone, pumpakärnor, rostad grönkål, parmesan och tryffel 235:-

Risotto, pumpkin crème with mascarpone, pumpkin seeds, roasted kale, parmesan cheese and truffle
WE RECOMMEND: LA PETITE PERRIERE SAUVIGNON (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

DESSERT

Crème brûlée 105:-

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

Hemgjord ostkaka med hjortronkompott och vaniljgrädde 115:-

Homemade Swedish "cheese cake" with cloudberry compote and vanilla cream

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

Rivals hemgjorda chokladpraliner 35:-/pcs

Assorted homemade chocolate pralines

E.P.B. 135:-

Dubbel Espresso, Chokladpralin, 4 cl KWV Cape Brandy
Double Espresso, Chocolate Praline, 4 cl KWV Cape Brandy

LÅNGLUNCH

SET MENU

Toast Skagen toppad med regnbågsrom

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

Risotto, pumpacrème med mascarpone, rostad grönkål, parmesan och tryffel

Risotto, pumpkin crème with mascarpone, roasted kale, parmesan cheese and truffle

&

Hemgjord chokladpralin och valfritt kaffe

Homemade chocolate praline and coffee of your choice

395:-