

VERANDAN

HUVUDRÄTT

MAIN COURSE

NÅGOT SMÅTT

SMALL DISHES

SNACKS • 65 :-

Oliver 'gordal' eller mandlar
Gordal olives or almonds

BOQUERONES • 85 :-

Spansk marinerad anjovis, grillat
surdegsbröd, olivolja & citron
*Grilled sourdough bread with olive
oil & lemon*

OSTRON 'FINE DE CLAIRE' NO. 3

3 st 135 :- | 6 st 265 :- | 9 st 395 :-
Med Mignonette, citron & stark sås
*Oysters 'Fine de Claire No. 3'
with mignonette, lemon & hot sauce*

FÖRRÄTT

STARTERS

TOAST SKAGEN • 195 :- | 275 :-

Kalixlöjrom, brioche, rödlök och citron
*Prawn salad with brioche, vendace roe,
red onion and lemon*

RÅBIFF PÅ INNANLÄR • 195 :- / 275 :-

Dragonmajonnäs, jordärtskocka,
Västerbottenost, picklade senapsfrön
*Beef tartare with tarragon mayonnaise, jerusalem
artichoke, Västerbotten cheese, pickled mustard seeds*

FRANSK LÖKSOPPA • 165 :-

Gruyère, krutonger, grönsaksbuljong
*Gruyère cheese, crutons,
vegetable bouillon*

KALIXLÖJROM 'MILLEFEUILLE' • 345 :-

Smetana, rödlökmarmelad, citron
*Vendace roe, puff pastry, smetana, red onion
marmelade, lemon*

SKÄRGÅRDSGRYTA • 315 :-

Pocherad lax, torsk, blåmuslor, räkor,
hummer-velouté smaksatt med vadouvan, tomat,
fänkålsrudite, kryddost-kräm, hembakat bröd
*Fish stew with salmon, cod, mussels, shrimp,
tomato and vadouvan spiced velouté, served with
cheese mayonnaise, bread*

SMÖRSTEKT STRÖMMING • 235 :-

Potatispuré, lingon, brynt smör, citron
*Pan-fried herring with potato purée,
lingonberries, browned butter, lemon*

TONFISKSALLAD • 245 :-

Tonfisksallad med glaserade rödbetor och
dragonmajonnäs
*Tuna salad with glazed beetroots and tarragon
mayonnaise*

SVAMPRISSOTTO • 285 :-

Knaperstekt svamp, parmesan, tryffel,
rostade hasselnötter
*Risotto with pan fried crispy mushrooms,
parmesan cheese, truffle, toasted hazelnut*

BIFF RYDBERG • 395 :-

Oxfilé, råstekt potatis, äggula,
ölkokt lök, senapskräm
*Beef tenderloin, country style fries, egg yolk,
onion, mustard*

FLÄKSCHNITZEL • 215 :-

Gochugaru- och citronsmör, crudité, koriander,
sotad lime, pommes frites
*Pork schnitzel with gochugaru and lemon
butter, crudité, cilantro and french fries*

STEKT FLÄSK MED LÖKSÅS • 195 :-

Serveras med kokt potatis
*Fried salt-cured pork belly, served with onion
gravy and boiled potatoes*

KÖTTBULLAR • 235 :-

Potatispuré, gräddsås, lingon & pressgurka
*Swedish meatballs, gravy, lingonberries
and cucumber*

ÄRTSOPPA • 185 :-

Serveras med rimmat fläsklägg,
Waxholms Senap och pannkakor med
sylt och grädda
*Swedish pea soup, served with pork
knuckle, mustard and
pancakes with jam and cream*

Har ni allergier? Hör med oss om
matens innehåll.