

VERANDAN

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 :- | 295 :-

Kalixlöjrom, briocherödlökochcitron
*Prawn salad with brioche, vendace roe,
red onion and lemon*

HALSTRADE KAMMUSSLOR • 235 :-

Avokadokräm, brynt smör-vinägrett,
forellrom, friterade risnudlar
*Avocado, browned butter vinaigrette, trout
roe, deep fried rice noodles*

RÅBIFF PÅ INNANLÅR • 195 :-

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

FRANSK LÖKSOPPA • 165 :-

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

KALIXLÖJROM 'MILLEFEUILLE' • 345 :-

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

HUVUDRÄTT

MAIN COURSE

POCHERAD RÖDING • 395 :-

Smörsås på blåmussla, friterad potatisterrin,
picklad kålrabbi, chili, pommes allumette
*Poached char, butter and blue mussel sauce,
potato terrine, jerusalem artichoke, chili,
pommes allumette*

SKÄRGÅRDSGRYTA • 315 :-

Pocherad lax, torsk, blåmusslor, 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*

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*

SMÖRSTEKT STRÖMMING • 245 :-

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

KÖTTBULLAR • 245 :-

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

OMELETTE • 175 :-

Almnäs tegel, liten grönsallad, pommes frites
*Omelette with Almnäs tegel cheese, small green
salad, french fries*

Total Waxination

1750 :-

Vi komponerar en komplett kulinarisk
upplevelse med flera rätter åt er,
inklusive passande dryck till.

FRÅN GRILLEN

FROM THE GRILL

KRYDDSOTAD KRONHJORT • 375 :-

Tryffelsmör, ankleversky, variation på
rotselleri, picklat päron, rispapper
*Charred venison, truffle butter, foi gras
gravy, jerusalem artichokes, pickled pear,
rice paper*

GRILLAD ENTRECÔTE 'TAURUS GOLD' • 445

Tomatsallad, rödvinsås,
sauce béarnaise & pommes frites
*Grilled ribeye steak, tomato salad, red
wine sauce, sauce béarnaise, french fries*

WAGYU ENTRECÔTE 'KING RIVER'

850 G • 1350 :-

Entrecôte på ben, tomatsallad, rödvinsås,
sauce béarnaise & pommes frites
*Grilled wagyu ribeye steak on the bone,
Grilled ribeye steak, tomato salad, red
wine sauce, sauce béarnaise, french fries*

Partycrascha hotellet

från 495 kr/person
from 495 SEK/person

Har ni allergier? Hör med oss om
matens innehåll.