

# Förrätter

## (Starters)

<b>Jultapas:</b> Sill, ägg, lax och Kalixlöjrom <i>Christmas Tapas: Herring, eggs, salmon and Kalix bleak roe</i>	115 kr
<b>Tunt skuren anka</b> med gräslöksrisotto och tryffelsky <i>Thin slices of duck, served with chive risotto and truffle sauce</i>	125 kr
<b>Hummertortellini</b> serveras med tomat- och basilikasås <i>Lobster tortellini, served with a tomato and basil sauce</i>	145 kr
<b>Svensk löjrom</b> med skuren rödlök, gräddfil och smörstekt toast <i>Swedish bleak roe, with chopped red onion, sour cream and butter fried toast</i>	205 kr

## Vegetariska varmrätter

### (Main Courses - Vegetarian)

Vegetarisk meny bestämmer vi inför varje kväll – hör med kocken vad som bjuds just ikväll.

*The vegetarian menu varies from evening to evening – please ask the chef who will be glad to help you.*

## Varmrätter av fisk & skaldjur

### (Main Courses - Seafood)

**Halstrad torskrygg** serveras med hummersås 245 kr

*Grilled cod back, served with lobster sauce*

**Grillad piggvar** med en mild tomat- och currysås 255 kr

*Grilled turbot, served with a mild tomato and curry sauce*

# Varmrätter av kött

## (Main Courses - Meat)

<b>Kvällens husmanskost</b> (måndag-torsdag) <i>Swedish plain fare of the evening (served Monday-Thursday)</i>	125 kr
<b>Helstekt rostat</b> med pommes fondant och tryffelsky <i>Whole fried roast beef, served with pommes fondant and truffle sauce</i>	205 kr
<b>Rostbiff på lamm</b> serveras med rosmarinsky och vitlökskräm <i>Lamb roast, served with rosemary sauce and garlic cream</i>	225 kr
<b>Rådjursytterfilé</b> med karl-johan-svamprisotto och lingonsky <i>Roe deer sirloin, served with a cep (mushroom) risotto and lingonberry sauce</i>	255 Kr

# Desserter

## (Desserts)

<b>Kvällens glasskula</b> <i>Ice cream of the evening</i>	35 kr
<b>Chokladtryffel</b> <i>Chocolate truffle</i>	55 kr
<b>Vit chokladparfait</b> toppad med hallonsorbet <i>Apple and bread pudding, served with rosemary ice cream</i>	110 kr
<b>Chokladbrownie</b> serveras med pepparkaksglass <i>Chocolate brownie, served with ginger biscuit ice cream</i>	125 kr
<b>Trio på blåbär</b> <i>Blueberry Trio</i>	135 kr