

Dagens fisk

155:-

V.51

Varje vardag mellan 11-14

MÅNADENS
Husman

KÖTTBULLAR

Nötköttbullar med potatispuré,
gräddsås & lättsockrade lingon

Måndag

BOUILLABAISSÉ

Tomatbaserad fisksoppa toppad
med handskalade räkor, örtolja,
aioli & krutonger

Tisdag

PANERAD SEJFILÉ

Serveras med dillmajonnäs, kokt
potatis och morotscrudité med
citronette

Onsdag

POCHERAD KOLJA

Med beurre blanc, haricots verts och
dillkokt potatis

Torsdag

FRASIG RAGGMUNK

Med handskalade räkor, romsås,
Västerbottensost, rödlök
citron & dill

Freitag

RIMMAD LAX

Serveras med dillstuvad potatis
och citron

KÖTTBULLAR

Nötköttbullar med potatispuré & gräddsås 110

PANNKAKOR

Sylt & grädde

2st 55 4st 90

Lunch Meny

KÖTTBULLAR

Nötköttbullar med potatispuré, gräddsås
och lättsockrade lingon

185

BOUILLABAISSÉ

Tomatbaserad soppa gjord på vår egna
skaldjursfond, färsk lax och torsk,
handskalade räkor, aioli och krutong på eget
bröd

195

RÄKMACKA

Vårt egna rågbröd, handskalade räkor,
dillmajonnäs, ägg, citron

195

MOULES MARINIÈRES

Blåmusslor, gräddbaserad sås med vitlök,
schalottenlök, persilja och vitt vin

225

CAESARSALLAD

Romansallad, caesardressing, grana padano,
rödlök, vår krispiga kycklingfilé

165

FLÄSKSCHNITZEL

Panerad fläskschnitzel med rostad potatis,
rödvinsås, kryddsmör och citron

195

RIMMAD LAX

Vår egna lenrimmade laxfilé, gräddig
dillstuvad potatis, sallad, citron och dill

215

RÄKSALLAD

Romansallad, handskalade räkor, gurka,
tomat, picklad rödkål, alfagroddar, ägg,
avocado, citron och srirachadressing

185

SVAMPPASTA

Färsk pappardellepasta vänd i
tryffeldoftande svampsås och bladspenat,
toppad med grana padano

165

Förrätter

OSTRON

Färsk Marenneostron med
lökvinaigrette, tabasco och citron

6st 225 12st 395

SKAGEN

Vårt härbakade saftiga rågbröd,
skagenröra, löjrom och pepparrot

liten 155 stor 215

CHARK

Tre olika sorters chark med oliver

145

Skaldjur

SKALDJURSPLATEAU

2 pers 1790

Hummer, havskräftor, färsk räkor, rökta räkor, ostron,
skagen, aioli, baguette. Förbokas!

RÄKLÅDA

255

Rökta räkor med rhode island, aioli
och bröd

Desserten

AFFOGATO

Vaniljglass med nybryggd espresso

85

CRÈME BRÛLÉE

Klassisk crème brûlée med vanilj

95

CHOKLADTRYFFEL

Vår egen chokladtryffel gjord på mörk
choklad

45

MARÄNGSVISS

Vaniljglass, maräng, jordgubbskompott och
vispad grädde toppad med chokladsås

110

