

## FÖRRÄTTER

<b>BLANDADE CHARKUTERIER <b>G</b></b>	<b>175</b>
Med charkkroetter, gordaloliver & vinägerchips	
<b>TOAST SKAGEN <b>G</b></b>	<b>195</b>
Kalix löjrom & citron	
<b>LÖJROM FRÅN KALIX 35 GRAM <b>G</b></b>	<b>265</b>
Smörstekt toast & klassiska tillbehör	
<b>KRABBSOPPA</b>	<b>175</b>
Krabbrillette, kingcrab & potatiskrisp	
<b>MOULES MARINIÈRE</b>	<b>145</b>
Vitvinskokta musslor från Mollösund med grädde, schalottenlök & vitlök	
<b>RÅBIFF</b>	<b>165</b>
Svensk oxrulle, cognacsenap, cornichon friterad rödbeta & tartarsås	
<b>VEGETARISK TOAST SKAGEN <b>G</b><b>V</b></b>	<b>135</b>
Rättika, veganmajonnäs & tångcaviar	
<b>LERPOTTASILL HALV / HEL</b>	<b>155 / 235</b>
Matjessill, potatis, ägg, rödlök, gräslök, syrad grädde & brynt smör	

## VECKANS LUNCHRÄTTER

<b>PANNBIFF <b>G</b></b>	<b>145</b>
Potatispuré, stekt lök, gurka & sky	
<b>PANERAD SEJ <b>G</b></b>	<b>145</b>
Dansk remouladsås & kokt potatis	
<b>VARIATION PÅ JORDÄRTSKOCKA <b>V</b></b>	<b>145</b>
Ostronskivling, picklad gulbeta & västerbottenost	
<b>WIENERSCHNITZEL <b>G</b></b>	<b>265</b>
Örtsmör & pommes frites	
<b>BYT UT KOLHYDRATER MOT SALLAD</b>	<b>15</b>

## VARMRÄTTER

<b>RÅBIFF</b>	<b>295</b>
Svensk oxrulle, cognacsenap, cornichon, friterad rödbeta, tartarsås	
<b>RÅGSTEKT STRÖMMING <b>G</b></b>	<b>170</b>
Lingon, potatispuré & brynt smör	
<b>FISK &amp; SKALDJURSGRYTA <b>G</b></b>	<b>245</b>
Rouille & krutonger	
<b>RIMMAD LAX <b>G</b></b>	<b>225</b>
Dillstuvad potatis & hovmästarsås	
<b>MOULES FRITES</b>	<b>245</b>
Vitvinskokta musslor från mollösund, vitlök, grädde, schalottenlök & pommes frites med aioli	
<b>RYGGBIFF</b>	<b>315</b>
Bistrotomat, pepparsky, bearnaise & pommes frites	
<b>KÖTTBULLAR <b>G</b></b>	<b>170</b>
Gräddsås, potatispuré, lingon & pressgurka.	
<b>WALLENBERGARE <b>G</b></b>	<b>225</b>
Potatispuré, rårörda lingon, gröna ärtor & brynt smör	
<b>RÄKSMÖRGÅS <b>G</b></b>	<b>245</b>
150g handskalade räkor på smörstekt toast levain, aioli, ägg, tomat & sallad	
<b>RÄKSALLAD <b>G</b></b>	<b>245</b>
150 g handskalade räkor, ägg, aioli, krutonger, tomat & sallad	

## SKALDJUR

<b>PETIT PLATEAU</b>	<b>295</b>
100 g räkor, 100 g rökta räkor, 2 krabbnor, 2 havskräftor, aioli & hovmästarsås	
<b>PLATEAU PRESTIGE</b>	<b>755</b>
100 g räkor, 100 g rökta räkor, 2 krabbnor, 2 havskräftor 4 ostron, & Halv Mainehummer,	
<b>DEMI-GRAND TOWER</b>	<b>840</b>
300 g färskräkor, 150 g rökta räkor, 4 krabbnor, 4 havskräftor, 4 ostron & 1/2 moules marinière	
<b>GRAND TOWER <b>G</b></b>	<b>1645</b>
150 g räkor, 150 g rökta räkor, 4 krabbnor, 6 havskräftor 12 ostron, Hel Mainehummer & skagen med toastbröd	
Tillbehör till Prestige, Demi-grand tower & Grand tower: Pommes frites, aioli, citron & tabasco m.m	
<b>RÄKOR</b>	<b>155</b>
150 g med aioli & citron	
<b>RÖKTA RÄKOR</b>	<b>135</b>
150 g med aioli & citron	
<b>OSTRONFAT 6 ST</b>	<b>160</b>
Mignonette, citron & tabasco	
<b>HALV / HEL MAINEHUMMER</b>	<b>315 / 565</b>
Pommes frites & aioli	
<b>FÄRSKA HAVSKRÄFTOR</b>	<b>60</b>
styckpris	
<b>KRABBNOR</b>	<b>135</b>
Ca 200g & hovmästarsås.	

## DESSERTER

<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	<b>95</b>
<b>CHOKLADRULLTÅRTA VALRHONA <b>G</b><b>N</b><b>L</b></b>	<b>130</b>
Karmaliserad mjölkchokladmouse, vitchokladglass & passionsfrukt	
<b>CHOKLADTRYFFEL</b>	<b>30</b>
<b>GLASS/SORBET COUPE</b>	<b>45 / KULA</b>
<b>GLASS</b>	
- Vitchoklad	
- Pistage	
- Vanilj	
- Hallon	
- choklad, Valrhona 70%	
<b>SORBET</b>	
- Citron	
- Mango	
- Blodapelsin	
<b>ÄKTA MJUKGLASS PÅ TAHITIVANILJ <b>L</b></b>	<b>70</b>
<b>TOPPINGS</b>	<b>10</b>
- Jordgubbssås, Chokladsås, Kolasås,	
- Hasselnötskrokant, Saltlakrits	
- Mjukglasstopping + 25kr	
Sorbettopping	
- Champagne + 45kr	

### SPECIALKOST

**G** **N** **L** **V** = RÄTTEN KAN ANPASSAS FÖR ATT FÅ DEN VEGETARISK, LAKTOS-, GLUTEN- &/ELLER NÖTFRI

GLUTEN=**G** LAKTOS=**L** NÖTTER=**N** VEGETARISKT=**V**

VID ÖVRIGA ALLERGIER  
TALA MED VÅR PERSONAL INNAN BESTÄLLNING