

# AFFÄRSLUNCH

BUSINESS LUNCH  
MONDAY - FRIDAY 11.30-16.00

LÅNGBAKAD RÖDING FRÅN LANDÖN  
GRILLAD GURKA, FORELLROM, GRÄDDFIL OCH DILL  
Slow-roasted Arctic char from Landön, grilled cucumber,  
trout roe, sour cream and dill

FRITERAD PIGGVAR  
DILLSLUNGAD POTATIS, RAMSLÖKSMAJONNÄS,  
FÄNKÅL, RÄDISA OCH FORELLROM  
Deep-fried turbot, dill-tossed potatoes, ramsons mayonnaise,  
fennel, radish and trout roe

VANILJGLASS  
LJUMMEN ÄPPELKOMPOTT, VANILJSÅS  
OCH HAVRESMULOR  
Vanilla ice cream, luke warm apple compote, vanilla sauce  
and oat crumble

2 RÄTTER -395 / 3 RÄTTER -495  
2 COURSES -395 / 3 COURSES -495

# VERANDAMENY

THE VERANDA MENU - 795

STENBITSROM  
MANDELPOTATISSKUM, BRYNT SMÖR OCH LÖK  
Lumpfish roe, almond potato foam, browned butter and onion

LAMMYTTERFILÉ  
VIT SPARRIS, SPETSKÅLSPURÉE, SPRITÄRTER,  
LÖK OCH LAMMBULJONG  
Lamb striploin, white asparagus, pointed cabbage puré,  
peas, onion and lamb broth

GLASRABARBER  
ROSTAT BOVETE, VANILJ- OCH GRÄDDFILSGLASS  
Forced rhubarb, roasted buckwheat,  
vanilla and sour cream ice cream

VINPAKET  
WINE PAIRING -465

2024 RIESLING TROCKEN, WITTMAN  
Rheinhessen, Germany

2024 CHIANTI CLASSICO RIECINE  
Tuscany, Italy

2023 ISCIDER, BRÄNNLAND  
Västerbotten, Sweden

# FÖRRÄTTER

STARTERS

KALIXLÖJROM  
KLASSISKA TILLBEHÖR  
Bleak roe from Kalix with sour cream,  
red onion and toast - 585

SOS- SILL\*, OST OCH SMÖR  
FYRA SORTERS SILL\*, POTATIS, KNÄCKEBRÖD,  
HÅRDOST GAMMEL PÅR FRÅN VÄRMLAND  
Four varieties of herring with potatoes, crisp bread,  
Hard cheese Gammel Pär from Värmland - 235

TARTAR PÅ REGNBÅGE  
KALIXLÖJROM, POTATIS, ÄGG, VÄSTERBOTTENSOST,  
PEPPARROT OCH HÅRT TUNNBRÖD  
Rainbow trout tartare, bleak roe from Kalix, potatoes, egg,  
Västerbotten cheese, horseradish and crisp flatbread - 285

STENBITSROM  
MANDELPOTATISSKUM, BRYNT SMÖR OCH LÖK  
Lumpfish roe, almond potato foam, browned butter  
and onion -295

GRÖN SPARRIS<sup>VEG</sup>  
KRISPIGT FRITERAT ÄGG, RAMSLÖKSMAJONNÄS OCH  
ROSTAD MANDEL  
Green asparagus, crispy deep-fried egg, ramsons mayonnaise and  
roasted almond - 285

Please ask us where the meat comes from and kindly let us know  
if you have any allergies. Our regular milk and cream are locally  
sourced from Stockholm Mejeri in Kallhäll.

VEG - Vegetarian.

\*MSC - The fish is wild caught, comes from a viable stock and  
has been fished with consideration for the marine environment.

\*\* - Locally sourced produce.




One Planet Plate is WWF's label for meals that  
meet high standards for climate and biodiversity.  
Read more at [www.wwf.se](http://www.wwf.se)

# VARMRÄTTER

MAIN COURSES

RIMMAD REGNBÅGE  
DILLSTUVAD POTATIS  
Salt cured rainbow trout with dill creamed potatoes - 325

SMÖRSTEKT MARULK  
VÅRENS PRIMÖRER OCH SMÖRAD KYCKLINGBULJONG  
Butter-fried Monkfish, spring vegetables and  
buttered chicken broth - 495

POCHERAD TORSK 80GR   
GRILLAD PURJOLÖK, KÅLBULJONG OCH RIVEN PEPPARROT  
Poached cod 80gr, grilled leek, cabbage broth and grated horseradish  
-325

GRILLAD PIGGVAR PÅ BEN  
SOTAD CITRON, SOCKERÄRTOR, POTATIS,  
CHAMPAGNESÅS OCH BRYNT SMÖR  
Grilled turbot on the bone, blackened lemon, sugar snaps, potatoes,  
Champagne sauce and browned butter - 545

SMÖRSTEKT SJÖTUNGA  
KALIXLÖJROM, POTATIS- OCH PURJOLÖKSPURÉ SAMT  
CHAMPAGNESÅS  
Butter-fried Dover sole, potato and leek purée with Champagne sauce  
- 995

WALLENBERGARE  
POTATISPURÉ, RÅRÖRDA LINGON,  
BRYNT SMÖR OCH GRÖNA ÄRTOR  
Veal patty à la Wallenberg with potato purée, raw preserved  
lingonberries, browned butter and green peas - 345

ÄLGKÖTTBULLAR  
POTATISPURÉ, GRÄDDÅS,  
LINGON OCH PRESSGURKA  
Elk meatballs, potato purée, cream sauce,  
lingonberries and pickled cucumber - 275

LAMMYTTERFILÉ  
VIT SPARRIS, SPETSKÅLSPURÉ, SPRITÄRTER,  
LÖK OCH LAMMBULJONG  
Lamb striploin, white asparagus, pointed cabbage puré, peas,  
onion and lamb broth - 525

BIFF RYDBERG  
MED SENAPSCRÈME OCH ÄGGULA  
Diced fillet of beef with potatoes, onion, mustard cream  
and egg yolk - 455

# RÅVAROR I SÄSONG

SEASONAL PRODUCE

ROSTAD SPETSKÅL<sup>VEG</sup>  
SPETSKÅLSPURÉ, KUNGSOSTRONSKIVLING,  
TRYFFEL, ÄPPELSMÖRSÅS OCH ROSTAD PANKO  
Roasted pointed cabbage, King oyster mushroom, truffle,  
apple beurre blanc and roasted panko - 315

VIT SPARRIS<sup>VEG</sup>  
KALIXLÖJROM OCH GRÄSLÖKSHOLLANDAISE  
White asparagus, bleak roe from Kalix and  
chive hollandaise -425

GULBETA<sup>VEG</sup>  
POTATISPURÉ, VINÄGERGLACE OCH  
JORDÄRTSKOCKSCHIPS  
Golden beets, potato purée, vinegar glaze and  
Jerusalem artichoke crisps - 295

TILLVAL

TILL SÄSONGENS RÅVAROR

ADD ON

FOR THE SEASONAL PRODUCE

FJÄLLRÖDING  
FRÅN LANDÖN  
Fillet of Arctic char from Landön - 95

MAJSKYCKLING  
FRÅN MUNKA-LJUNGBY  
Corn-fed chicken from Munka-Ljungby - 95

FLÄSKKOTLETTER\*\*  
FRÅN ROCKLUNDA GÅRD  
Pork chops from Rocklunda farm - 95

# SMÖRGÅSBORD - 750

Barn 4-11 år / Children 4-11 years -375

MONDAY - FRIDAY 18.00-22.00  
SATURDAY - SUNDAY 12.30-16.00 & 18.00 - 22.00