

Allergier?
Fråga oss vad
maten
innehåller!



FÖRRÄTT

VÄSTERBOTTENPAJ • 145:-
Örtcrème och primörsallad

VIT SPARRIS • 145:-
Hollandaise och krutonger

SOS • 150:-
Kvarnens 4 sorters inlagda sillar
med Västerbottensost, kryddost
och kokt potatis

GUBBRÖRA • 135:-
Norröna matjessill, brynt smör,
kaviar, lök och ägg på hembakat
mörkt sirapsbröd

CHARKBRICKA • 135:-
Blandade charkuterier och tillbehör

LÖJROMSTOAST • 235:-
Smörrostat bröd, crème fraîche, rödlök
och citron

TOAST SKAGEN • 165:-
Handskalade räkor, hemslagen
majonnäs, dill, pepparrot, citron
och löjrom

RÅBIFF • 1/2 165:- • 1/1 235:-
Dijonsenap, äggula, rödbetor och kapris
(1/1 även med pommes)

TOMATSALLAD • 65:-

MIXSALLAD • 65:-

HUVUDRÄTT

GRILLAD ENTRECÔTE • 315:-
Tomat- och dragonsmör, rödvinssky, semibakad
tomat, haricots verts och pommes frites

BIFF RYDBERG • 320:-
Oxfile, tärnad potatis, lök, äggula och dijoncrème

KRONHJORT • 325:-
Tryffelstuvade jordärtskockor, tranbär, friterad
svartkål, rödvinssås och rotselleripuré

LAMMYTTERFILÉ • 285:-
Rosmarinmajonnäs, bakad spetskål, rostade rot-
frukter och spenat

KRYDDSTEKT ANKBRÖST • 280:-
Picklad majrova, rostade hasselnötter, friterad
grönkål, rödvinssky och pumpapuré

SMÖRTSTEKT SVENSK GÖSFILÉ • 295:-
Sockerärtor, spenat, primörer, ramlöksmör och
dillslungad potatis

HALSTRAD RÖDING • 275:-
Hollandaise, sockerärtor, forellrom och kokt potatis

FISK- OCH SKALDJURSGRYTA • 245:-
Dagens fisk och skaldjur samt aioli

SVAMPFYLLDA KROPPKAKOR • 225:-
Ört- och vitlöksstekt skogssvamp,
brynt smör, rårörda lingon och
råhyvlad champinjon

PRE-DRINKS

LANSON BLACK LABEL • GL 125:-
ALKOHOLFRITT MOUSSERANDE • GL 59:-

Cocktails 5cl

APPLE MINT JULEP • 145:-
Bulleit bourbon, äppellikör, äppeljuice, mynta, lime

ROSEMARY OLD FASHIONED • 145:-
Maker's Mark, rosmarin, angostura, apelsin

VARGTASS ROYAL • 145:-
Vodka, lingondricka, mousserande vin

ELDERFLOWER SOUR • 145:-
Fläderlikör, Hallands fläder, socker, citron, äggvita

GRAND SIDECAR • 145:-
Konjak, grand marnier, citron, socker

BLACK HEART • 145:-
Pernod, chambord, citron, hallonpuré, äggvita

ÖL

LOKAL ÖL • 40 CL
Nya Carnegie Kellerbier 89:-
Nya Carnegie Jack 89:-
Nya Carnegie Luma Lager 89:-
Ingarö Cask Ale 89:-

FATÖL • 40 CL
Carlsberg Hof 62:-
Brooklyn lager 74:-
Eriksberg karaktär 74:-
Staropramen 74:-
Staropramen ofiltrerad 82:-
1664 Blanc 82:-
East India pale ale 89:-

FATÖL • 50 CL
Guinness 82:-

FLASKÖL
Brooklyn No1 75cl 199:-

SVENSKA SNAPSAR

**ROSLAGS SAILING
HAVTORN & ÖRTER • 26:-/CL**
Rent brännvin smaksatt med havtorn
och blandade örter

**ROSLAGS SAILING
DILL & RÖNNBÄR • 26:-/CL**
Rent brännvin smaksatt med färsk dill
och blandad med rönnbärsdestillat

**GRISSEHAMNS BRENNVIN
HAVTORN • 26:-/CL**
Destillat av havtorn. Fruktig med
lite beska

FLER SNAPSAR • 23:-/CL
Aalborgs Jubileum, Bäska Droppar,
Gammal Norrlands, Hallands Fläder,
Herrgårds Aquavit, Linie Aquavit,
OP Andersson, Skåne,
Svart Vinbär, Östgöta Sädes

Pssst!
Litet och lyxigt!

Toast Skagen och
ett glas champagne

• 225:-



KVARNENS KLASSIKER

**ISTERBAND FRÅN
VAGGERYDS CHARK • 190:-**
Rödbetor, dijon- och skånsk senap samt
persilje- och gräslöksstuvad potatis

PYTT I PANNA • 195:-
Stekt ägg, rödbetor och cornichons

KVARNENS KÖTTBULLAR • 195:-
Gräddsås, rårörda lingon, pressgurka
och potatispuré

REN- OCH VILTSKAVSPANNA • 245:-
Svamp, gräde, messmör, rårörda lingon
och potatisstomp

STEKT STRÖMMING • 190:-
Rårörda lingon, dill, brynt smör
och potatispuré

KVARNENS RIMMADE LAX • 255:-
Dillstuvad potatis och citron

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE • 100:-

CHOKLADPASTEJ • 120:-
Halloncoulis, salt kolacrème, kanderade hasselnötter

KVARNENS CHOKLADTRYFFEL • 49:-

GÅRDSOST FRÅN PÅVERÅS GÅRDSMEJERI • 65:-
Fruktmarmelad, kex

MARÄNGSVISS • 115:-
Vaniljglass, maräng, chokladsås, vispgräde,
marshmallows

ÄPPELSMULPAJ • 110:-
Vaniljsås

DAGENS SORBET • 49:-