

Allergier?
Fråga oss vad
maten
innehåller!



FÖRRÄTT

VÄSTERBOTTENPAJ • 155:-
Örtcrème och primörsallad

CRÈME NINON • 135:-
Krämig grön ärtsoppa med mousserande vin
och kavringsflarn

SOS • 175:-
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 • 140:-
Blandade charkuterier och tillbehör

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

TOAST SKAGEN • 175:-
Handskalade räkor, majonnäs,
dill, pepparrot, citron och löjrom

TOAST PELLE JANZON • 198:-
Oxfile på toast med löjrom, rödlök, äggula,
gräslök och pepparrotscrème

RÄBIFF • 1/2 165:- • 1/1 245:-
Dijonsenap, äggula, rödbetor och kapris
(1/1 även med pommes)

TOMATSALLAD • 65:-

MIXSALLAD • 65:-

HUVUDRÄTT

STEAK HASSE • 325:-
Pepparstek oxfiletournedos med cognacsås,
haricots verts och råstek potatis

BIFF RYDBERG • 325:-
Oxfile, tärnad potatis, lök, äggula och dijoncrème

KRONHJORT • 335:-
Tryffelstuvade jordärtskockor, tranbär, friterad
svartkål, rödvinsås och rotselleripuré

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

RÖDVINSBRÄSERAD OXKIND • 265:-
Sidfläsk, morot, svamp, inkokt lök och
tryffelpotatispuré

WALLENBERGARE • 259:-
Gröna ärtor, skirat smör, rårörda lingon
och potatispuré

ÅNGAD LÄTTRIMMAD SKREITORSK • 325:-
Handskalade räkor, pepparrot, ägg, brynt smör
och dillkokt potatis

HALSTRAD RÖDING • 285:-
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 champinjön



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 • 205:-
Gräddsås, rårörda lingon, pressgurka
och potatispuré

REN- OCH VILTSKAVSPANNA • 255:-
Svamp, gräddesås, messmör, rårörda lingon
och potatisstomp

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

KVARNENS RIMMADE LAX • 260:-
Dillstuvad potatis och citron

PRE-DRINKS

CASTELLANE BRUT CHAMPAGNE • GL 125:-
ALKOHOLFRITT MOUSSERANDE • GL 65:-

Cocktails 145:-

ELDERFLOWER SOUR
Fläderlikör, Hallands fläder, socker, citron, äggvita

SLOE FIZZ
Sloe gin, äggvita, lingon, citron, socker, soda

TEQUILA MOCKINGBIRD
Tequila, pärsika, citron, socker

BEELZEBUBBLES
Virtuous Ginger, chambord, ananas, citron,
champagne

PLANTER'S PUNCH
Kraken rom, apelsin, citron, grenadine

RHUBARB PIE
Vaniljevodka, rabarber, citron, socker, gräddesås, kanel

DUBLIN OLD FASHION
Jameson, choklad, bitters, guinness syrup

3-RÄTTERS MENY

GUBBRÖRA
Norröna Matjessill, brynt smör, kaviar, lök
och på hembakat mörkt sirapsbröd

RÖDVINSBRÄSERAD OXKIND
Sidfläsk, morot, svamp, inkokt lök och
tryffelpotatispuré

ÄPPELSMULPAJ
Vaniljsås

• 510:-

Pssst!
Litet och lyxigt!

Toast Skagen och
ett glas champagne

• 225:-

BRUNCH

Ett välfyllt smörgåsbord står uppdukad
varje helg med allt från sill och härliga
sallader till omeletter och klassiska
köttbullar.

Lördagar och söndagar 11.30 - 15.30

bokabord@kvarnen.com

Välkomna!

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. Fruktigt 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 Sades