

Allergier?
Fråga oss vad
maten
innehåller!



FÖRRÄTT

VÄSTERBOTTENPAJ • 155:-
Örtcrème och primörsallad

SOS • 215:-
Kvarnens 4 sorters inlagda sillar
med Västerbottensost, kryddost
och kokt potatis

GUBBRÖRA • 150:-
Norröna matjessill, brynt smör, kaviar, lök
och ägg på hembakat mörkt sirapsbröd

**BOTTENVIKEN LÖJROMSTOAST
(40g) • 285:-**
Smörrostat bröd, crème fraîche, rödlök
och citron

TOAST SKAGEN • 199:-
Handskalade räkor, majonnäs, dill,
pepparrot, citron och löjrom

CHARKBRICKA • 160:-
Blandade charkuterier och tillbehör

TOAST PELLE JANZON • 225:-
Oxfile på toast med löjrom, rödlök, äggula,
gräslök och pepparrotscréme

RÅBIFF • 1/2 175:- • 1/1 245:-
Dijonsenap, äggula, rödbetor och kapris
(1/1 även med pommes)

TOMATSALLAD • 70:-

MIXSALLAD • 70:-

HUVUDRÄTT

RENYTTTERFILÉ • 425:-
Stuvade jordärtskockor, rödvinsås, potatiskaka
med västerbottenost, tranbär
och friterad grönkål

STEAK HASSE • 395:-
Pepparstek oxfiletournedos med cognacsås, hari-
cots verts och råstek potatis

BIFF RYDBERG • 365:-
Oxfile, tärnad potatis, lök, äggula och dijoncrème

GRILLAD ENTRECÔTE • 405:-
Bakad tomat, grillad salladslök, bearnaise, rödvins-
sås och pommes frites

WALLENBERGARE • 270:-
Gröna ärtor, skirat smör, rårörda lingon
och potatispuré

ÅNGAD TORSKRYGG • 355:-
Handskalade räkor, pepparrot, ägg, brynt smör
och dillkokt potatis

HALSTRAD RÖDING • 320:-
Hollandaise, sockerärtor, forellrom och kokt potatis

FISK- OCH SKALDJURSGRYTA • 275:-
Dagens fisk och skaldjur samt aioli

SVAMPFYLLDA KROPPKAKOR • 245:-
Ört- och vitlöksstekt skogssvamp,
brynt smör, rårörda lingon och
råhyvlat champinjon

PRE-DRINKS

CASTELLANE BRUT CHAMPAGNE • GL 145:-
ALKOHOLFRIIT MOUSSERANDE • GL 70:-

Cocktails 168:-

DRY MARTINI
monkey 47 dry gin, noilly prat dry vermouth

BOULVADIER
bourbon, martini rosso, campari

AVIATION
monkey 47 dry gin, luxardo, viollikör, socker, citron

COSMOPOLITAN
vodka citron, cointreau, tranbärsjuice,
citron, socker

NEGRONI
beefeater gin, martini rosso, campari

MANHATTAN
bourbon, martini rosso, angostura bitters

MENY

Edward Blom

TRERÄTTERS • 595:-

BOHUSLÄNSK ÄGGOST
Matjessill, äggost och gräslök på hembakad kavring
Eriksbergs Karaktär 40cl med Saltö Akvavit 4cl

ÖLKOKTA VÄSTKUSTMUSSLOR
Pommes frites och dillmajonnäs
Carnegie Porter

BARBROS BJÖRNBÄRSKAKA
Punschglass
Grådask

TRERÄTTERS MED DRYCKESPAKET
• 973:-

B
O
H
U
S
L
Ä
N

MENY Tore Wretman

TRERÄTTERS • 714:-

**I
TOAST SKAGEN**

Handskalade räkor, majonnäs, dill,
pepparrot, citron och löjrom
NCB Kellerbier 40cl med Roslags Sailing 2cl

II

STEAK HASSE

Pepparstek oxfiletournedos med cognacsås,
haricots verts och råstek potatis
*1 gl Xavier Vignon Côtes-du-Rhône Grenache
Vieilles Vignes Organic*

III

GATEAU RICHE GALA

Vaniljglass, mandelflarn, chokladsås
Nederburg Noble Late Harvest 5cl

TRERÄTTERS MED DRYCKESPAKET
• 1104:-



KVARNENS KLASSIKER

**ISTERBAND FRÅN
VAGGERYDS CHARK • 220:-**
Rödbetor, dijon- och skånsk senap samt
persilje- och gräslöksstuvad potatis

PYTT I PANNA • 220:-
Stekt ägg, rödbetor och cornichons

KVARNENS KÖTTBULLAR • 225:-
Gräddsås, rårörda lingon, pressgurka
och potatispuré

REN- OCH VILTSKAVSPANNA • 275:-
Svamp, grädde, messmör, rårörda lingon
och potatisstomp

STEKT STRÖMMING • 205:-
Rårörda lingon, dill, brynt smör
och potatispuré

KVARNENS RIMMADE LAX • 280:-
Dillstuvad potatis och citron

SVENSKA SNAPSAR

**ROSLAGS SAILING
HAVTORN & ÖRTER • 28:-/CL**
Rent brännvin smaksatt med havtorn
och blandade örter

**ROSLAGS SAILING
DILL & RÖNNBÄR • 28:-/CL**
Rent brännvin smaksatt med färsk dill
och blandad med rönnbärsdestillat

**GRISSEHAMNS BRENNVIN
HAVTORN • 28:-/CL**
Destillat av havtorn. Fruktig med
lite beska

FLER SNAPSAR • 26:-/CL
Aalborgs Jubileum, Bäska Droppar,
Gammal Norrlands, Hallands Fläder,
Herrgårds Aquavit, Linie Aquavit,
OP Andersson, Skåne,
Svart Vinbär, Östgöta Sades