

Allergier?
Fråga oss vad
maten
innehåller!

FÖRRÄTT

VÄSTERBOTTENPAJ • 155:-
Örtcrème och primörsallad

PUMPASOPPA • 158:-
Västerbottensflarn, apelsinrädde och
picklad pumpa

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 pepparrotscème

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

TOMATSALLAD • 70:-

MIXSALLAD • 70:-



HUVUDRÄTT

KRONHJORT • 375:-
Tryffelstuvade jordärtskockor, tranbär, friterad
svartkål, rödvinsås och rotselleripuré

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

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

RÖDVINSBRÄSERAD OXKIND • 275:-
Sidfläsk, morot, svamp, inkokt lök och
tryffelpotatispuré

WALLENBERGARE • 280:-
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 • 258:-
Ört- och vitlöksstekt skogssvamp,
brynt smör, rårörda lingon och
råhyvlat champinjon



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

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

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

KVARNENS RIMMADE LAX • 280:-
Dillstuvad potatis och citron

PRE-DRINKS

CHAMPAGNE BAUCHET SIGNATURE • GL 160:-
ALKOHOLFRIIT MOUSSERANDE • GL 75:-

Cocktails 168:-

DRY MARTINI
monkey 47 dry gin, noilly prat dry vermouth

SILLY DILL
stockholms akvavit, hallands fläder,
rosmarinsyrup, äppeljuice, dill

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

BRUNCH

med inslag av Jul

Den 26 november startar vi upp med vår
Julinspirerade brunch.

Vårt redan välfyllda smörgåsbord utökas
med julens härliga klassiker.

425:-/person, 180:- barn upp till 12 år, barn i
barnstol äter gratis

Lördagar och söndagar 11.30 - 15.30

bokabord@kvarnen.com
Välkomna!

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
Stockholms Akvavit, Aalborgs Jubileum,
Bäska Droppar, Gammal Norrlands,
Hallands Fläder, Herrgårds Aquavit,
Linie Aquavit, OP Andersson, Skåne,
Svart Vinbär, Östgöta Sades

MIENY Edward Blom

TRERÄTTERS • 595:-

H
A
L
L
Ä
N
D
S
P
E
C
I
A
L

I FÖRRÄTT

Flädergravad lax, hovmästaresås, Ed-
wards Julsill, Kvibille cheddar 12 mån,
kavring och potatis
Falcon Julöl 50cl, Hallands fläder 4 cl

II

VARMRÄTT

Griljerad Julskinka, riven pepparrot,
långkål, stekt potatis, senap
och äppelmos
Falcon Julöl 50cl

III

HALLÄNDSKA SNÖBOLLAR

(innehåller mandel)

Mandelmaränger, moccakräm,
pepparkaksglass och lingon
Recioto Della Valpolicella 5cl

TRERÄTTERS MED DRUCKESPAKET
• 964:-