

Allergier?
Fråga oss vad
maten
innehåller!



FÖRRÄTT

VÄSTERBOTTENPAJ • 155:-
Örtcrème och primörsallad

HUMMERSOPPA • 169:-
Hummer, handskalade räkor och krutonger

SOS • 225:-
Kvarnens 4 sorters inlagda sillar med
Västerbottensost, kryddost
och kokt potatis

GUBBRÖRA • 160:-
Norröna matjessill, brynt smör, kaviar, lök
och ägg på hembakat mörkt sirapsbröd

**BOTTENVIKEN LÖJROMSTOAST
(40g) • 295:-**
Smörrostat bröd, crème fraîche, rödlök
och citron

TOAST SKAGEN • 205:-
Handskalade räkor, majonnäs, dill,
pepparrot, citron och löjrom

CHARKBRICKA • 165:-
Blandade charkuterier och tillbehör

TOAST PELLE JANZON • 235:-
Oxfile på toast med löjrom, rödlök, äggula,
gräslök och pepparrotscréme

RÅBIFF • 1/2 185:- • 1/1 270:-
Dijonsenap, äggula, rödbetor och kapris
(1/1 även med pomes)

TOMATSALLAD • 80:-

MIXSALLAD • 80:-

HUVUDRÄTT

KRONHJORT • 385:-
Tryffelstuvade jordärtskockor, tranbär, friterad
svartkål, rödvinsås och rotselleripuré

BIFF RYDBERG • 370:-
Oxfile, tärnad potatis, lök, äggula och dijoncrème

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

RÖDVINSBRÄSERAD OXKIND • 285:-
Sidfläsk, morot, svamp, inkokt lök och
tryffelpotatispuré

WALLENBERGARE • 285:-
Gröna ärtor, skirat smör, rårörda lingon
och potatispuré

ÅNGAD SKREITORSK • 390:-
Handskalade räkor, pepparrot, ägg, brynt smör
och dillkokt potatis

HALSTRAD RÖDING • 330:-
Hollandaise, sockerärtor, forellrom och kokt potatis

FISK- OCH SKALDJURSGRYTA • 290:-
Dagens fisk och skaldjur samt aioli

SVAMPFYLLDA KROPPKAKOR • 258:-
Ört- och vitlöksstek 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 • 230:-
Stekt ägg, rödbetor och cornichons

KVARNENS KÖTTBULLAR • 230:-
Gräddsås, rårörda lingon, pressgurka
och potatispuré

STEKT STRÖMMING • 220:-
Rårörda lingon, dill, brynt smör
och potatispuré

REN- OCH VILTSKAVSPANNA • 285:-
Svamp, grädde, messmör, rårörda lingon
och potatisstomp

KVARNENS RIMMADE LAX • 290:-
Dillstuvad potatis och citron

PRE-DRINKS

CHAMPAGNE DEMOISELLE BRUT • GL 165:-
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

MENY Edward Blom

M
E
D
E
L
P
A
D

TRERÄTTERS • 595:-

OSCAR KNAUSTS LAXSMÖRGÅS
Kallrökt lax, smör, ansjovis, pepparrot,
sardeller på toast
Staropramen ofiltrerad 40cl, Gammal Norrlands 4cl

TJÄLKNÖL
Älgstek med gräddig rotfruktsgratäng,
klassisk brunsås och Karljohansvamp
LAN Reserva Rioja 1gl

**VANILJGLASS
MED VARM HJORTRONSYLT**
Noble Late Harvest 5cl

**TRERÄTTERS MED DRYCKESPAKET
• 999:-**

MENY Tore Wretman

TRERÄTTERS • 725:-

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 Le Plan des Moines Côtes-du-Rhône
Rouge La Borde*

III

GATEAU RICHE GALA
Vaniljglass, mandelflarn, chokladsås
Nederburg Noble Late Harvest 5cl

**TRERÄTTERS MED DRYCKESPAKET
• 1099:-**