

Allergier?
Fråga oss vad
maten
innehåller!

FÖRRÄTT

SOS • 245:-

Kvarnens 4 sorters inlagda sillar med Västerbottensost, kryddost och kokt potatis

GUBBRÖRA • 175:-

Matjessill Klädesholmen, brynt smör, kaviar, lök och ägg på hembakat mörkt sirapsbröd

KALIX LÖJROMSTOAST • 330:-

Smörrostat bröd, crème fraîche, rödlök och citron

TOAST SKAGEN • 240:-

Handskalade räkor, majonnäs, dill, pepparrot, citron och löjrom

CHARKBRICKA • 185:-

Blandade charkuterier, brieost och oliver

TOAST PELLE JANZON • 285:-

Oxfile på toast med löjrom, rödlök, äggula, gräslök och pepparrotscème

RÅBIFF • 1/2 205:- • 1/1 285:-

Dijonsenap, äggula, rödbetor och kapris (1/1 även med pommes)

TOMATSALLAD • 85:-

MIXSALLAD • 85:-



HUVUDRÄTT

KRONHJORT • 395:-

Tryffelstuvade jordärtskockor, tranbär, friterad svartkål, rödvinssås och rotselleripuré

BIFF RYDBERG • 405:-

Oxfile, tärnad potatis, lök, äggula och dijoncrème

LAMMYTTERFILÉ • 370:-

Rosmarinmajonnäs, bakad spetskål, rostade rotfrukter och spenat

GRILLAD ENTRECÔTE • 460:-

Bakad tomat, grillad salladslök, bearnaise, rödvinssås och pommes frites

GÖDKALVLEVER ANGLAIS • 280:-

Varmrökt sidfläsk, lök, kapris, rödvinssås och kokt potatis

ÅNGAD TORSKRYGG • 395:-

Handskalade räkor, pepparrot, ägg, brynt smör och dillkokt potatis

HALSTRAD RÖDING • 340:-

Hollandaise, sockerärtor, forellrom och kokt potatis

FISK- OCH SKALDJURSGRYTA • 330:-

Dagens fisk och skaldjur samt aioli

VÄSTERBOTTENPAJ • 270:-

Frästa kantareller, örtcrème och primörer

PRE-DRINKS

CHAMPAGNE DEMOISELLE BRUT • GL 190:-

ALKOHOLFRIIT MOUSSERANDE • GL 99:-

Cocktails 175:-

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

VÅR UTESERVERING

Finns på Medborgarplatsen

Lunch serveras vardagar 11 - 15
A la carte från 15.00

Öppet alla dagar från 11.00

Välkomna!

MIENY Edward Blom

TRERÄTTERS • 695:-

I

GRAVAD ÄLG

Tryffelmajonnäs, pistagenötter, picklad rödlök

NCB Porter 33cl

Lysholm Linie Aquavit 3cl

II

STEKT RÖDING

Flötgröt, fjällkvanne, grillad citron, kokt mandelpotatis

Weingut Frank Grüner Veltliner

Weinviertel DAC 1gl

III

HJORTRONPUDDING

Nederburg Noble Late Harvest 6cl

TRERÄTTERS MED DRYCKESPAKET • 1150:-



KVARNENS KLASSIKER

ISTERBAND FRÅN

VAGGERYDS CHARK • 235:-

Rödbetor, dijon- och skånsk senap samt persilje- och gräslöksstuvad potatis

PYTT I PANNA • 240:-

Stekt ägg, rödbetor och cornichons

KVARNENS KÖTTBULLAR • 250:-

Gräddsås, rårörda lingon, pressgurka och potatispuré

STEKT STRÖMMING • 240:-

Rårörda lingon, dill, brynt smör och potatispuré

REN- OCH VILTSAVSPANNA • 310:-

Svamp, gräddes, messmör, rårörda lingon och potatisstomp

KVARNENS RIMMADE LAX • 315:-

Dillstuvad potatis och citron

SVENSKA SNAPSAR

ABSOLUT ELYX • 38:-/CL

Frisk och ren,
med inslag av viss kryddighet

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

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