


# A LA CARTE

## FÖRRÄTTER

STARTERS


### MATJESSILL MED FÄRSKLÖK, ÄGGULA OCH BRYNT SMÖR 165 KR

gräddfil och kavringsmulor

 *Pickled herring, spring onion, egg yolk, brown butter, sour cream and bread crumbs*


### LAXTARTAR MED ÄPPLE, GURKA OCH FÄNKÅL 170 KR

dillmajonnäs, forellrom och friterad schalottenlök

 *Raw marinated salmon, apple, cucumber, fennel, dill mayonnaise, trout roe and fried onion*


### VARM SALLAD MED BURRATA OCH PANCETTACHIPS 170 KR

vitlökssmulor och örtig olja

 *Warm salad with Burrata, pancetta chips, garlic bread crumbs and herbs*

### FÄRSKPOTATISCRÈME MED GRÖN SPARRIS OCH KANTARELLER 170 KR

färskpotatischips, råpicklad färskpotatis och sommarörter


 *New potato crème, green asparagus, chantarelle, potato chips, pickled potato and herbs*

## HUVUDRÄTTER

MAIN COURSES


### UGNSBAKAD LÅNGA MED RÄKOR, BRYNT SMÖR OCH PEPPARROT 325 KR

sommargrön primörcreme och råmarinerad fänkål

 *Baked ling with shrimps, brown butter, horseradish and fennel*


### SKALDJURSGLASERAD RÖDING MED RÖKT MOROTSCRÈME 310 KR

pak choi, ingefärsgurka och misoskum

 *Glazed arctic char with smoked carrot crème, pak choi, cucumber, ginger and miso foam*


### GRILLAD BIFF OCH BROCCOLI MED PALSTERNACKSCRÈME OCH BAKAD TOMAT 355 KR

citron- och dragonsås och friterad färskpotatis

 *Grilled sirloin beef with broccoli, parsnip crème, tomato, lemon- and tarragon sauce and deep fried potato*


### PASTA PAPARDELLE MED RÖDVINSBRÄSSERAD OXKIND 235 KR

gräddkokt färsk vitkål, pecorino och hasselnötter

 *Pasta pappardelle with beef cheek ragu, creamed cabbage, pecorino cheese and hazelnuts*

### VIT BÖNCRÈME MED PRIMÖRER, CITRUSGREMOLATA OCH SVAMP 280 KR

friterad färskpotatis, pepparrotsdipp och örter


 *White bean crème with veggies, gremolata, mushroom, horseradish dip and deep fried potato*

## EFTERRÄTTER

DESSERTS


### JORDGUBBAR MED YOGHURTGLASS 155 KR

kaksmulor och tagetessirap

 *Strawberries with yoghurt ice cream, crumbles and marigold sirup*


### JORDNÖTSKAKA MED CHOKLADBAVAROISE 155 KR

kaffeglass och kola


 *Peanut cake with chocolate bavaois coffee ice cream and fudge*

### PAVLOVA MED CITRONCRÈME 145 KR

kokossorbet och hallon

 *Lemon curd pavlova, coconut sorbet and fresh raspberries*

### CHOKLADTRYFFEL MED SMAK AV FLÅDER OCH SYREN 50 KR

 *Chocolate truffel with flavors from elderflower and lilac*

*Strindberg*  
PAKETET


### ESPRESSO + TRYFFEL + 2 CL ROSLAGSPUNCH 160 KR

## BARNMENY

CHILDREN

För de yngre serverar vi en buffé med tre olika rätter samt glass till dessert. Ät så mycket du vill!

0-3 år [55 kr] | 4-10 år [110kr] | 11-14 år [170 kr]

 *For the younger ones we serve a buffet with three different dishes and ice cream for dessert. Eat as much as you like!*

0-3 years [55 SEK] 4-10 years [110 SEK] 11-14 years [170 SEK]

