

PÅSKMENY

PÅSKLUNCH 245:-

SVEAS SILLTALRIK, URVAL AV EGENGJORDA SILLAR
KALLRÖKT LAX, HOVMÄSTARSÅS, DILL, CITRON
FÄRSKPOTATIS, BRÖD, KNÄCKEBRÖD, SMETANA, RÖDLÖK, ÄGG

PÅSKMIDDAG 625:-

FÖRRÄTT, VÄLJ MELLAN:

SVEAS SILLTALRIK, URVAL AV EGENGJORDA SILLAR, FÄRSKPOTATIS, SMETANA, RÖDLÖK, ÄGG

KALLRÖKT LAX, VIT SPARRIS, CHAMPAGNESÅS, FORELLROM

VARMRÄTT, VÄLJ MELLAN:

POCHERAD RÖDING, CHAMPAGNESÅS, VÅRPRIMÖRER

STEAK AU POIVRE, OXFILE, KLASSISK GRÖNPEPPARSÅS

EFTERRÄTT

CRÈME BRÛLÉE, KLASSISK VANILJCRÈME MED KARAMELLISERAT SOCKER

TILLHÖRANDE VINPAKET 395:-

PASSANDE VIN TILL VALD FÖRRÄTT

PASSANDE VIN TILL VALD VARMRÄTT

PASSANDE VIN TILL VALD EFTERRÄTT

RÅVAROR PÅ FÖRBESTÄLLNING

FÄRSKA SKALDJUR, RÄKOR, KRÄFTOR, KRABBA

EXKLUSIVA SKALDJUR, HUMMER, KUNGSKRABBA

EXKLUSIVA STYCKDETALJER, T BENSTEK, (SPANIEN), CLUBBSTEK (WAGYU AUSTRALIEN)

FÖRDRINK

ETT GLAS CHAMPAGNE	205
NV Pol Roger Brut Reserve	
DRY MARTINI	185
Gin, Vermouth, Oliv	
MARGARITA	170
Tequila, Cointreau, Lime, Salt	
SPICY MARGARITA	170
Tequila, Cointreau, Habanero, Lime, Salt	
RABARBER MARGARITA	170
Tequila, Cointreau, Rabarber, Lime, Socker	

TILL FÖRDRINK

MARCONA MANDLAR	65
<i>Spanska mandlar rostade i olivolja och salt</i>	
LÄTTSALTADE CHIPS	45
<i>Klassiska gårdchips</i>	
NOCELLARA OLIVER	65
<i>Oliver från sydvästra Sicilien</i>	

FÖRRÄT

FINE DE CLAIRE-OSTRON, CITRON OCH KLASSISK MIGNONETTE 3 ST	145
<i>Rekommenderat vin: NV Pol Roger Brut Reserve</i>	
SVEAS SILLTALRIK, URVAL AV EGENGJORDA SILLAR, FÄRSKPOTATIS, SMETANA, RÖDLÖK, ÄGG	195
<i>Rekommenderat vin: 2024 Gérard Bertrand Picpoul de Pinet</i>	
LÖJROM FRÅN KALIX, SERVERAS MED BRIOCHE, SMETANA, SILVERLÖK, 30G / 60G	325 / 595
<i>Rekommenderat vin: NV Pol Roger Brut Reserve</i>	
KALLRÖKT LAX, VIT SPARRIS, CHAMPAGNESÅS, FORELLROM	225
<i>Rekommenderat vin: 2024 Gérard Bertrand Picpoul de Pinet</i>	
GRÖN OCH VIT SPARRIS, SMÖRSÅS, HASSELNÖTTER	175
<i>Rekommenderat vin: 2022 Domaine Roux Bourgogne Chardonnay Les Murelles 2022</i>	

VARMRÄTTER

STEAK AU POIVRE FRÅN DALSJÖFORS, OXFILE MED KLASSISK GRÖNPEPPARSÅS 415

Rekommenderat vin: 2023 Villa Antinori Chianti Classico 200:-

PASTA MED OXFILE FRÅN DALSJÖFORS, KRÄMIG RÖDVINSSÅS, PARMESAN OCH ÖRTER 265

Rekommenderat vin: 2023 Ca' Bianca Langhe Nebbiolo DOCG 175:-

MONT D'OR FRÅN JURA, FÖR TVÅ PERSONER 295

Rekommenderat vin: 2024 Soalheiro ALLO 135:-

POCHERAD RÖDING, CHAMPAGNESÅS, FORELLROM OCH VÅRENS PRIMÖRER 375

Rekommenderat vin: Domaine Roux Bourgogne Chardonnay Les Murelles 2022:-

NAPOLITANSKA PIZZOR

LÖJROMSPIZZA, CRÈME FRAÎCHE, RÖDLÖK, CITRON, DILL, KALIXLÖJROM 295

Rekommenderat vin: 2022 Domaine Roux Bourgogne Chardonnay Les Murelles 175:-

VÅRENS LÄCKERHETER, SPARRIS, CRÈME FRAÎCHE, FIOR DI LATE, SPARRIS, MONT D'OR 225

Rekommenderat vin: 2024 Gérard Bertrand Picpoul de Pinet 130:-

MARGHERITA, SAN MARZANO TOMATER, FIOR DI LATE, BASILIKA 135

Rekommenderat vin: 2023 Ca' Bianca Langhe Nebbiolo DOCG 175:-

SVEA, OXFILE DALSJÖFORS & SPARRIS, MOZZARELLA,, SPARRIS OCH PARMESAN 265

Rekommenderat vin: 2023 Villa Antinori Chianti Classico 200:-

OST

FRANSKA OSTAR, TRE SORTERS FRANSKA OSTAR 165

Din servitör kommer rekommendera ett passande vin utvalt till dina ostar

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE, KLASSISK VANILJCRÈME MED KARAMELLISERAT SOCKER 125:-

Rekommenderat vin: Gérard Bertrand Corbières 165:-

VANILJGLASS – SVEA SPECIAL, CHOKLADSÅS OCH ROSTADE HASSELNÖTTER 115

Rekommenderat vin: Gérard Bertrand Corbières 165:-