

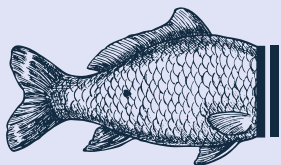
## A LA CARTE

### FÖRRÄTT

<b>Matjesill</b> .....	125
hackat ägg, rödlök, gräslök, gräddfil, dill, kokt potatis, brynt smör	
<b>Arancini</b> .....	155
med majscreme, riven tryffelpecorino, färsk tryffel	
<b>Liten råbiff</b> .....	149
råbiff på flankstek, dijonnaise, äggula, silverlök, kapris, senapspicklad rödbeta, krasse	
<i>lägg till pommes med riven parmesan</i> .....	30

### VARMRÄTT

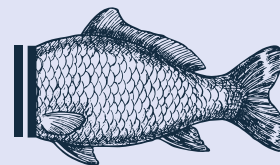
<b>Stor råbiff</b> .....	269
råbiff på flankstek, dijonnaise, äggula, silverlök, kapris, senapspicklad rödbeta, krasse, parmesanpommes	
<b>Biff Rydberg</b> .....	295
oxfilé, tärnad potatis, ölbräserverad lök, senapscreme, kräm på äggula, pepparrot	
<b>Chèvre chaud</b> .....	185
gratinerad getost, saltbakade rödbetor, körsbärstomater, rödlök, rostade hasselnötter, senapsdressad sallad	
<b>Handrullade köttbullar</b> .....	195
potatispuré, gräddsås, pressgurka, rårörda lingon	



## VECKANS LUNCH

serveras mellan 11.30 - 14.30

155:-



### MÅNDAG - ONSDAG

**Långbakad högre**  
med crème och crudité på blomkål,  
rostade solroskärnor och persiljesky

**Krämig potatisgnocchi**  
med stekt svamp, liten sallad  
och parmesan

**Dagens fångst**  
med dillpotatis, gröna ärter,  
zucchini och äggsås

### TORSDAG - FREDAG

**Helstekt kalvpicanha**  
med klyftpotatis, slarvsylta med brynt lök,  
tomat, krasse och rödvinsås

**Rostad pumpa**  
med crème på pumpa och paprika,  
picklad lök, dragon, svartkål & brynt citronsmör

**Friterad fiskfilé**  
med skagenröra, citron, rostad fänkål,  
potatispuré med parmesan & gräslök

## SNACKS

Naturellt Ostron	35
Nocellaraoliver	45
Blandade nötter	55
Mangalicaskinka med krispigt surdegsbröd	95
Pommes med riven parmesan & dijonnaise	75
Gruyère med honung från Kålleröd	85
Sardeller med citron, smör, krispigt surdegsbröd	95

## DESSERT

Praliner 2 stycken handgjorda från Kampanilen	55
Crème Brûlée med sorbet & marconamandlar	95
Dagens dessert	125

