

Förrätter - Starters

Rödbetor

Rödbetor, tomat- & fikontartar med ruccola, ärtor, pinjenötter, saltgurka samt pepparkvarg (1,7,8,10)

135:-

Krabbkaka

Krabbkaka, grillade jätteräkor, äppel- & fänkålscrudité sam miso- & dill dressing (1,2,3,10)

145:-

Caesarsallad

Caesarsallad med stekt ryggbiff eller avokado och halloumi samt färskhyvlad parmesan och krutonger (1,3,4,7,10)

Halv/Half 150:- Hel/Whole 245 :-

Varmrätter - Main Courses

Rostad butternutpumpa

Rostad butternutpumpa, svart tryffel- & chèvrerisoni, svartkål, roscofflök, citron- & timjansås (1,3,7,12) 250:-

Roasted pumpkin, black truffle- & chèvre risoni, kale, roscoff onion, lemon- & thyme sauce (1,3,7,12)

Ankbröst

Ankbröst, potatisterrine, apelsin- & timjanbräserverade morötter, brysselkål, tranbär- & rödvinssås (7,12) 280:-

Duck breast, potato terrine, orange- & thyme braised carrots, brussel sprouts, cranberry- & red wine sauce (7,12)

Röding

Röding, sauterad potatis & spenat, stekta kantareller, Riesling- & dragonsås (4,7,12) 275:-

Artic char, sauteed spinach & potatoes, fried chantarelles, Riesling- & tarragon sauce (4,7,12)

Högrekvshamburgare

Högrekvshamburgare med bbq- bräserverad oxbringa, rökt cheddar, jalapeño- bearnaise och pommes frites (1,3,7,12) 235:-

Chuck steak burger with bbq braised brisket, smoked cheddar, jalapeño bearnaise and fries (1,3,7,12)

"Beyondburgare"

Beyondburgare med brioche, avocado, rökt cheddar, jalapeño- bearnaise och pommes frites (1,3,7,12) 235:-

Beyond burger with brioche, avocado, smoked cheddar, jalapeño bearnaise and fries (1,3,7,12)

Desserter - Desserts

Mascarpone- brûlée

Mascarpone-brûlée, körsbärskompott, basilika granité (3,7) 150:-

Mascarpone brûlée, cherry compote, basil granité (3,7)

Urval av hemgjorda tryfflar

Selection of homemade truffles 4 pieces (7,8,12) 90:-

Våra mejerier och grönsaker är ekologiska och närodlade i den mån det går. All fisk är MSC-miljömärkt. Our dairies and vegetables are preferably organic and locally grown. All fish is MSC eco-labelled.

Tulegatan 8

By Hotel Birger Jarl

Tisdag - Lördag Öppet 17.00-22.00
Tuesday - Saturday Open 5 pm - 10 pm

Snacks

Marinerade oliver
Marinated olives

50:-

Räksmörgås på danskt rågröd med dillmajonnäs och ägg (1,2,3)
Prawn sandwich on Danish rye, dill mayonnaise and egg (1,2,3)

190:-

Ekologiska ostar från lokala gårdsmejerier, urval av charkuterier (1,7)
Locally sourced ecological cheeses, fine selection of charcuterie (1,7)

165:-

Fördrink!

Kylta bubblor, gott vin på glas, hantverksöl eller en cocktail?

Du vet väl att vi alltid har goda alkoholfria alternativ? Fråga din servitör!

Fancy a cocktail, chilled bubbels or a glass of wine?

We also have non-alcoholic beverages, ask your swaiter!

Ge bort en god gåva!

Köp ett presentkort på en middag i vår restaurang, presenten som uppskattas!
Skanna koden nedan och landa i vår presentkortsshop.

Scan me



Tulegatan 8 by Hotel Birger Jarl

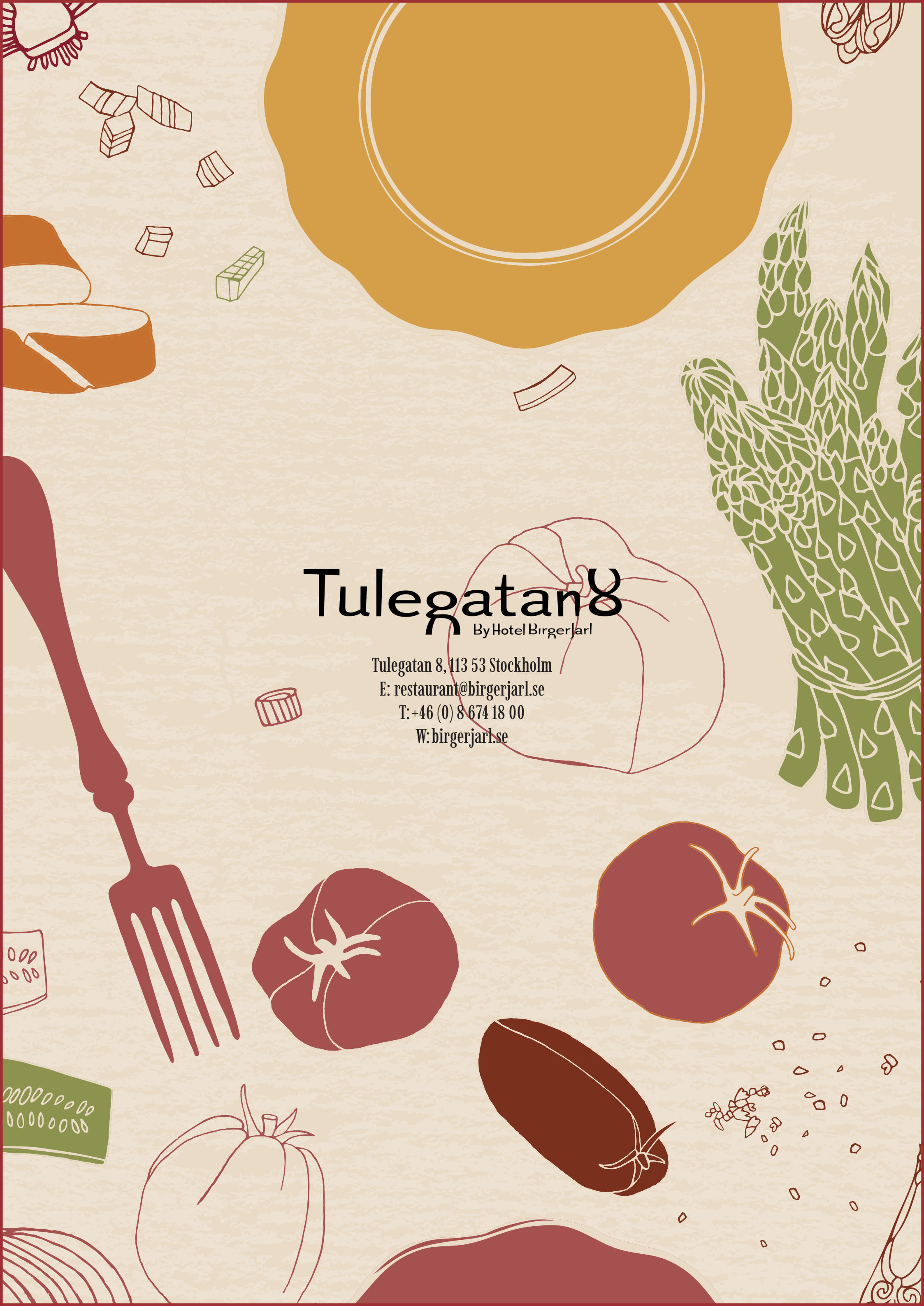
A: Tulegatan 8, 113 53 Stockholm
E: restaurant@birgerjarl.se
W: birgerjarl.se
T: +46 (0) 8 674 18 00

Allergener | Allergens

1. Gluten | Gluten 2. Kräftdjur | Crustaceans 3. Ägg | Egg 4. Fisk | Fish 5. Jordnötter | Peanuts 6. Sojaböner | Soybeans
7. Mjöl | Milk 8. Nötter & mandel | Nuts & almonds 9. Selleri | Celery 10. Senap | Mustard 11. Sesamfrön | Sesame seeds
12. Svaveloxid & sulfat | Sulphur dioxide & sulfite 13. Lupin | Lupin 14. Blötdjur | Mollusk

Följ oss i sociala kanaler

@hotelbirgerjarl



Tulegatan 8

By Hotel Birger Jarl

Tulegatan 8, 113 53 Stockholm

E: restaurant@birgerjarl.se

T: +46 (0) 8 674 18 00

W: birgerjarl.se