

# löjromsbaren

<b>Störrom</b> <i>Sturgeon caviar</i>	1500 30 g	<b>Löjrom från Vänern</b> <i>Bleak roe from Vänern lake</i>	265 60 g
<b>Gäddrom</b> <i>Pike-perch roe</i>	235 60 g	<b>Löjrom från Bottenviken</b> <i>Bleak roe from the northern Baltic sea</i>	265 60 g
<b>Tångrom</b> <i>Seaweed caviar</i>	140 60 g	<b>Löjrom från Kalix</b> <i>Bleak roe from Kalix</i>	295 60 g
<b>Fjällrödingrom</b> <i>Arctic char roe</i>	185 60 g	<b>Romprovning</b> Bottenviken, gäddrom, tångrom	285 3x30 g
<b>Regnbågsrom</b> <i>Salt frisk smak med lätt smak av fisk</i> <i>Rainbow trout roe</i>	185 60 g	<b>Caviar tasting</b> <i>Bleak roe Vänern lake, Pike-perch roe, Seaweed caviar</i>	

Serveras med råraka, gräddfil, rödlök & citron.

Served with hashbrown, sour cream, red onion and lemon.

---

<b>Skagentoast på surdegsbröd toppad med picklad lök och dill</b> <i>Shrimp salad on sourdough toast with pickled onion and dill</i>	145 / 245
<b>Rökt mandel</b> <i>Smoked almonds</i>	45
<b>Rotfruktchips</b> <i>Root vegetable crisps</i>	25
<b>Rotfruktchips med löjromsdipp</b> <i>Root vegetable crisps with bleakroe dip</i>	85