

À la carte

Snacks

Löjromsdipp 110
Med potatischips
Bleak roe dip with potato chips

Friterad bläckfisk 85
Med vitlöksmajonnäs
Fried squid with garlic mayonnaise

Charkbricka 185
Med grillat bröd, padrones, pickles, vitlöksmajonnäs
Charcuterie board with grilled bread, padrón peppers, pickles & garlic mayonnaise

Friterade fläsksvålar “chicharones” 75
Med chorizomajonnäs
Fried pork rinds with chorizo mayonnaise

Förrätter / Starters

Jordärtskocka 185
Jordärtskockssoppa med smörstekt shimejivamp, krispigt rökt sidfläsk, rågbröd och tryffel
Jerusalem artichoke soup with butter-fried shimeji mushrooms, crispy smoked pork belly, rye bread & truffle

Svartrot 175
Med brynt smörsås, picklad kålrabbi, ärtskott och senapsfrön
Black salsify with brown butter sauce, pickled kohlrabi, pea shoots & mustard seeds

Råbiff 195
Svenskt ytterlår med kapris, rödbeta, dijonsenap, rödlök och cornichons
Swedish topside beef with capers, beetroot, Dijon mustard, red onion & cornichons

Lax 185
Laxtataki med chiliolja, sesamkrisp, salladslök & koriander
Salmon tataki with chili oil, sesame crisp, spring onion & coriander

Huvudrätter / Mains

Rostad spetskål 265
Med gochujang, sesam, syrad morot, yoghurt, salladslök & koriander
Roasted pointed cabbage with gochujang, sesame, fermented carrot, yoghurt, spring onion & coriander

Bakad Torskrygg 310
Med rostad spetskål, shimeji svamp & hasselnöt
Baked cod loin with brown butter sauce, roasted pointed cabbage, shimeji mushrooms & hazelnut

Svensk lammrostbiff 295
Med rostad kyckling & örtsky, salvia, vitlök, potatisterrin & brytbönor
Swedish lamb rump steak with roasted chicken & herb jus, sage, garlic, potato terrine & green beans

Lykkes höstsallad 285
Med Svensk kycklingfilé, togarashikokt bulgur, sesampicklade morötter, gurka, rostad brysselkål, grönkål, sesam, sojamajonnäs
Lykke’s autumn salad with Swedish chicken fillet togarashi-cooked bulgur, sesame-pickled carrots, cucumber, roasted Brussels sprouts, kale, sesame & soy mayonnaise

För två / For two

Grillad svensk Cote de Boeuf 750
Med rostad kyckling- och örtsky, potatisterrin, bakad tomat och stekta brytbönor
Grilled Swedish Côte de Boeuf with a roasted chicken & herb jus, potato terrine, baked tomato & sautéed green beans

Minst 30 min tillagningstid / Minimum 30 minutes preparation time

Sides 65

Pommes frites <i>French fries</i>	Tomatsallad <i>Tomato salad</i>
Friterad broccoli <i>Fried broccoli</i>	Sockerärter med vitlök <i>Snap peas with garlic</i>

Alla priser är i SEK och inkluderar moms. Vänligen tala med vår personal om du har frågor kring ingredienser eller allergier.
All prices are in SEK and include VAT. Please ask our staff if you have any questions about ingredients or allergies.

Cocktails

Scandi Gimleti 175
Hernö Dry Gin, lime, rosehip tea cordial

Light Martini 185
Skagerrak nordic dry gin, Noilly Prat, bitters, spruce shoot oil

Kalix Cosmo 165
Absolut citron, grapefruit liqueur, lime, lingonberries

Rhubarb ballerina 175
Vodka, Rhubarb pie, Äppelmus, dry rose pedal

Fatöl / Draught beer

Pripps Blå 80
Carlsberg Hof 78
Jack Session IPA 104

Öl & cider / Beer & Cider

Oppigårds New Sweden IPA 105
Poppels London Lager 95
Kiviks dry apple cider 95

Alkoholfritt / Non-alcoholic

Sparkling Water 42
Soda 42
Pepsi, Pepsi-Max, 7-Up, Zingo

Ekobryggeriet Tonic 45
Blueberry Tonic, Elderflower Tonic, Rhubarb Tonic, Clove Tonic, Bitter Tonic

Nils Oscar Gold Lager 65
Brooklyn Special Effects IPA 55
Vistakulle apple cider 75

Barrels & Drums white wine 65
Barrels & Drums Merlot 65

Drinks

Mousserande vin / Sparkling wine

2023 Ruida Domo Cava Brut EKO 145 / 700
Barcelona Spain (Spanien)

NV Champagne Roederer Theophile Brut / 900
Champagne, France (Frankrike)

Henkell Brut Vintage / 900
Rheingau, Germany (Tyskland)

Vitt vin / White wine

2023 Villabella Soave Classico 145 /
Veneto, Italy (Italien)

2023 Leitz Out Rieslin 160 /
Abruzzo, Italy (Italien)

2023 Umani Trebbiano d’Abruzzo EKO 130 /
Bourgogne, France (Frankrike)

2023 Laroche Chardonnay Réserve 155 /
Bourgogne, France (Frankrike)

2023 Laurent Miquel Solas Albariño 165 / 825
Bourgogne, France (Frankrike)

Rött vin / Red wine

2020 Matilda Nieves Mencia 165 /
Ribeira Sacra, Spain (Spanien)

2023 Perrin Côtes du Rhône Rouge Réserve 155 /
Côtes du Rhône, France (Frankrike)

2021 Mediterra Toscana 160 /
Toscana, Italy (Italien)

2024 François Ducrot Rouge Pétard 145 /
Languedoc-Roussillon, France (Frankrike)

2023 Umani Montepulciano d’Abruzzo EKO 130 /
Abruzzo, Italy (Italien)