

Cocktails

Amber bloom	175
Aperol - gin - elderflower - lemon egg white - soda water	
Black velvet	185
dark chocolate - coffee liqueur - milk cherry liqueur - Bailey’s creamy foam	
Kalix Cosmo	175
Absolut citron - grapefruit liqueur lime - lingonberries	
Low sun	185
pisco - grapefruit liqueur - lemon blood orange - bitters - egg white	
Red oak	175
forest berries puree - lemon - vodka blackberry liqueur - soda water	
First frost	185
tangerine - black tea - honey rhubarb pie liqueur - lemon juice	

Mocktails

Nordic berry	85
forest berries puree - lemon juice grenadine	
Still light	85
ice tea - orange juice - lemon	

Draught beer

Pripps Blå	82
Carlsberg Hof	80
Jack Session IPA	104
Eriksberg Karaktär	88
Kronenbourg 1664 Blanc	98

Beer & cider

Oppigårds New Sweden IPA	105
Jämtlands Bärnsten	98
Jämtlands Mango IPA	98
Kiviks dry Äppelcider	95
Somersby Päroncider	85

Sparkling wine

	GI / BI
2023 Ruida Domo Cava Brut EKO	145 / 725
Barcelona Spain (Spanien)	
NV Champagne Roederer Theophile Brut	/ 950
Champagne, France (Frankrike)	

White wine

	GI / BI
2024 Rabl Grüner Veltliner Langenlois	165 / 825
Kamptal, Austria (Österrike)	
2023 Laroche Chardonnay Réserve	155 / 775
Bourgogne, France (Frankrike)	
2023 Umani Trebbiano d’Abruzzo	140 / 690
Abruzzo, Italy (Italien)	
2023 Leitz Out Riesling	160 / 790
Rheingau, Germany (Tyskland)	

Red wine

	GI / BI
2022 Xavier Grenache Vieilles Vignes	160 / 790
Côtes du Rhône, France (Frankrike)	
2022 Chateau La Guillaumette Merlot	165 / 825
Bordeaux, France (Frankrike)	
2023 Umani Montepulciano d’Abruzzo	140 / 690
bruzzo, Italy (Italien))	
2022 Castello Bossi Chianti Classico	170 / 850
Tuscany, Italy (Italien)	
2023 Ballard Lane Pinot Noir	170 / 850
California, USA	
2023 Carlin de Paolo, Barbera D’Asti	160 / 795
Piedmont, Italy (Italien)	

Non-alcoholic

Sparkling Water	42
Soda	45
Pepsi, Pepsi-Max, 7-Up, Zingo	
Ekobryggeriet Tonic	45

Nils Oscar Gold Lager	65
Brooklyn Special Effects IPA	60
Somersby Pärön Alkoholfri	60

Richard Juhlin Mousserande	85
Barrels & Drums White Wine	65
Barrels & Drums Merlot	65

Snacks & bites

Rökta mandlar	65
Smoked almonds	
Oliver	65
Olives	
Banderillas	75
Banderillas	
Löjromsdipp med potatischips	110
Vendace roe dip with potato chips	
Friterade jordärtskockor	110
Med dragon & vitlökssmör, parmesan	
Deep-fried Jerusalem artichokes with tarragon & garlic butter, parmesan	
Charkbricka	185
Med grillat bröd, padrones & vitlöksmajonnäs	
Charcuterie board with grilled bread, padrón peppers, & garlic mayonnaise	

Starters

Svamptoast	185
På brioche, parmesan, persilja & svartpeppar kräm	
Mushroom toast on brioche with parmesan, parsley & black pepper cream	
Jordärtskockssoppa	195
Med äpple , fänkål, gurka, tångkaviar, dill & krutonger	
Jerusalem artichoke soup with apple, fennel, cucumber, seaweed caviar, dill & croutons	

Laxcarpaccio	185
Med pepparrotskräm, löjrom, quinoa, gurka & krispig potatis	
Salmon carpaccio with horseradish cream, vendace roe, quinoa, cucumber & crispy potatoes	

"Vi värdesätter kvalitet och hållbarhet i allt vi serverar. Vårt kött kommer från noggrant utvalda leverantörer som följer våra policys om djurvelfärd och produktionsmetoder. Har du specifika frågor om ursprunget på en viss rätt? Fråga gärna vår personal, vi berättar gärna mer"

"We value quality and sustainability in everything we serve. Our meat comes from carefully selected suppliers who follow our policies on animal welfare and production methods. Do you have specific questions about the origin of a particular dish? Feel free to ask our staff, we're happy to tell you more."

— Johannes Stålhammar, Head Chef

Mains

Lykkes höstsallad	285
Med kalvrostbiff, bulgur, brysselkål, rostad spetskål, syrad svamp, sojamajonnäs, friterad vitlök & krispig potatis	
Lykke's autumn salad with veal roast beef, bulgur, Brussels sprouts, roasted pointed cabbage, pickled mushrooms, soy mayonnaise, fried garlic & crispy potatoes	

Risotto	275
Svamprisotto med parmesan, svampbuljong & tryffel	
Mushroom risotto with parmesan, mushroom broth & truffle	

Gös	315
Stekt gös med vitvinssås, spetskål, broccolipuré, rökt sidfläsk, fänkål & dill	
Pan-fried pike-perch with white wine sauce, pointed cabbage, broccoli purée, smoked pork belly, fennel & dill	
Entrecôte	365
Med pommes frites, dragon & vitlökssmör, rödvinssås & bakad tomat	
Entrecôte with french fries, tarragon & garlic butter, red wine sauce & baked tomato	

Oxkind	295
Bräserad oxkind med rödvin, svamp, potatis puré, rökt fläskside & syrad lök	
Braised beef cheek with red wine, mushrooms, potato purée, smoked pork belly & pickled onion	

Seasonal 3-course

475

Skagen

Skagenröra på Danskt rågbröd med löjrom & dill

Skagen shrimp salad served on Danish rye bread, with vendace roe & dill

Oxkind

Bräserad oxkind med rödvin, svamp, potatis puré, rökt fläskside & syrad lök

Braised beef cheek with red wine, mushrooms, potato purée, smoked pork belly & pickled onion

Crème brûlée

Smaksatt med passionsfrukt

Fråga din servitör om våra vegetariska alternativ. Ask your server about our vegetarian alternatives.