

## **KLASSISKMENY / CLASSIC MENU**

### **Förrätt / Starter**

#### **Toast Skagen.**

Handskalade räkor, majonnäs, färsk dill, smaksatt med pepparrot, smörstekt bröd, sallad, citron, rödlök och toppad med Kalixlöjrom.

Hand-peeled shrimp, mayonnaise, fresh dill seasoned with horseradish  
Served on butter- fried bread with salad, lemon, red onion, and topped with Kalix.

### **Varmrätt / Main Course**

#### **Hälleflundra / Halibut 655**

Serveras med vitvinsås, grillad hjärtsallad och potatiskroketter.  
Served with white wine sauce, grilled romaine lettuce, and potato croquettes.

### **Eller / Or**

#### **Svensk Oxfilé / Swedish Beef Tenderloin 715**

Tomat och löksallad, Béarnaise och pommes frites.  
Tomato and onion salad, Béarnaise and French fries.

### **Dessert / Desserts**

#### **Ardbeg**

Whiskypetsad mocca- och chokladglass.  
Serveras med kolaknäckcrème, rostad pistage och mandel.  
Whisky-laced mocha and chocolate ice cream.  
Served with caramel toffee crème, roasted pistachios, and almonds.

## **NORRLANDSMENY/ NORRLANDS MENU 825**

### **Förrätt / Starter**

#### **Carpaccio på älg/ Elk Carpaccio**

Örkräm, rucola och ett knyte fyllt med Västerbottenost.  
Herb cream, rucola, and a "Västerbotten" cheese filled pastry.

#### **Renytterfilé/ Reindeer Tenderloin**

Potatisterrin, äpple, grönkål, lök och smörig blåbärssås.  
Potato terrine, apple, kale, onion and blueberry sauce.

### **Dessert / Dessert**

#### **Knäckig äppelpaj/ Freshly Baked Apple Pie**

Serveras med vaniljcrème  
Served with vanilla cream

## **FÖRRÄTTER**

### **Pilgrimsmusslor**

Marinerade i chili, lime, vitlök och honung på en salladsbädd,  
toppas med löjrom och rostad lök.

**215**

### **Siltallrik**

Senap och whisky, krämig dill, morot och rödlök.  
Serveras med Ardbegsmör, knäckebröd, Västerbottenost och potatis.

**195**

**4cl O.P Andersson 100**

### **Toast Skagen**

Handskalade räkor, majonnäs, färsk dill, smaksatt med pepparrot, smörstekt bröd, sallad,  
citron, rödlök och toppad med Kalixlöjrom.

**205**

### **Tre svenska delikatesser**

- Rökt renhjärta med örtdijoncrème
- Hjortrostbiff med potatiscrème och rostad lök.
- Gravad lax med Ardbegcrème och picklad fänkål.

**285**

### **Carpaccio på älg**

Örtcrème och ett knyte fyllt med Västerbottenost och ruccola.

**245**

### **Ost och Charkuterier**

Parmaskinka, salami Ventricina, Cambozola, rökig cheddar  
Serveras med Noccellara oliver och rökig äppelmarmelad.

**½ 185 Full 235**

## **VARMRÄTTER**

### **Hälleflundra**

Serveras med vitvinsås, löjrom, grillad hjärtsallad och potatiskroketter.

**395**

### **Laxfilé**

Potatisterrin, säsongens primörer, picklad gurka, dillolja och färsk citron.

**325**

### **Ostpanerad blomkål (Vegetarisk)**

Serveras med tomat och lök, Beurre blanc.

Potatiscannelloni fylld med lök och ost.

**265**

### **Högrevsburgare / Vegetarisk burgare (utan bacon)**

Rökig dressing, cheddarost, bacon, sallad, coleslaw, saltgurka och pommes frites.

**255**

### **Viltköttbullar**

Serveras med gräddsås, rårörda lingon, pressgurka och potatispuré.

**285**

### **Rydberg på svensk oxfilé eller hjort**

En klassiker i vår tappning. Tärnat kött sprayat med Ardbeg, ölbräserad smälök och senapskräm smaksatt med Ardbeg.

**395**

### **Svensk oxfilé**

Tomat och löksallad, Béarnaise och pommes frites.

**455**

### **Kalvschnitzel**

Med ljummen potatissallad, citron, kapris, bryntsmör

**355**

### **Grillad hjort**

Potatiscannelloni fylld med lök och ost, rostade tomater, sockerärter och whiskysås.

**415**

### **Renytterfilé**

Potatisterrin, äpple, grönkål, lök och smörig blåbärssås.

**545**

### **Älgytterfiléplanka**

Baconlindade sockerärter, tomat, pommesduchesse och bearnaise.

**495**

### **Köttbricka**

**(Serveras för två personer)**

Älg, Hjort och Renytterfilé.

Potatisterrin, potatiscannelloni, äpple, grönkål, lök, blåbärssås, whiskysås

**1195 för två personer (extra person + 595)**

## **STARTERS**

### **Scallops**

chili, lime, garlic and honey marinated, served on a fresh salad bed, topped with vendace roe and toasted onions.

**215**

### **Herring Plate**

Mustard and whisky herring, creamy dill herring, carrot and red onion herring. Served with Ardbeg butter, crispbread, Västerbotten cheese, and potatoes.

**195**

**Add 4cl O.P Andersson aquavit 100 sek**

### **Toast Skagen**

Hand-peeled shrimp, mayonnaise, fresh dill seasoned with horseradish  
Served on butter- fried bread with salad, lemon, red onion, and topped with Kalix roe.

**205**

### **Three Swedish Delicacies**

- Smoked reindeer heart with herb Dijon crème.
- Venison roast beef with potato crème and toasted onions.
- Cured salmon with Ardbeg cream and pickled fennel.

**225**

### **Elk Carpaccio**

Herb cream, arugula, and a "Västerbotten" cheese filled pastry.

**245**

### **Cheese & Charcuterie**

Proscuitto di Parma, Ventricina salami, Cmabozola & Cheddar.  
Served with Noccellara olives and smoky Apple marmalade

**½ 185 | Full 235**

## **MAIN COURSES**

### **Halibut**

Served with white wine sauce, vendace roe, grilled romaine lettuce, and potato croquettes.

**395**

### **Salmon Fillet**

Potato terrine, seasonal vegetables, pickled cucumber, dill oil and fresh lemon.

**325**

### **Cheese-breaded cauliflower (Vegetarian)**

Served with tomato, onion and Beurre Blanc.

Potato cannelloni filled with onion and cheese. Topped with oyster mushrooms.

**265**

### **Beef Chuck Burger / Vegetarian Burger (without bacon)**

Smoky dressing, cheddar cheese, bacon, lettuce, coleslaw, pickled cucumber and French fries.

**255**

### **Game Meatballs**

Served with cream sauce, lingonberries, pressed cucumber and potato purée.

**285**

### **Rydberg with Swedish Tenderloin or Venison**

A classic in our interpretation. Diced meat sprayed with Ardbeg. Served with beer-braised pearl onions and mustard cream flavored with Ardbeg.

**395**

### **Swedish Beef Tenderloin**

Tomato and onion salad, Béarnaise and French fries.

**455**

### **Veal Schnitzel**

With gently warm potato salad, capers, lemon, and browned butter.

**355**

### **Grilled Venison**

Potato cannelloni filled with onion and cheese, roasted tomatoes, sugar snap peas and whisky sauce.

**415**

### **Reindeer Tenderloin**

Potato terrine, apple, kale, onion and blueberry sauce.

**545**

### **Moose Sirloin "Planka"**

Bacon- wrapped sugar snap peas, tomato, duchess potatoes and Béarnaise

**495**

### **Meat Platter**

**(Serves two people)**

Moose, venison and reindeer tenderloin.

Potato terrine, potato cannelloni, apple, kale, onion, blueberry sauce and whisky sauce.

**1195 for two people (additional person + 595)**

## DESSERTER / DESSERTS

### **Ardbeg**

Whiskypetsad mocca- och chokladglass.

Serveras med kolaknäckcrème, rostad pistage och mandel.

Whisky-laced mocha and chocolate ice cream.

Served with caramel toffee crème, roasted pistachios, and almonds.

**125**

### **Crème brûlée**

**115**

### **Marängsviss för två personer/ Meringue Sundae for Two**

Marängar, färska jordgubbar, banan, vispad grädde, glass, kokosbollsmulor och kolaknäckcrème.

Meringues, fresh strawberries, banana, whipped cream ice cream coconut ball crumbs and caramel toffee crème

**195**

### **Knäckig äppelpaj / Freshly Baked Apple Pie**

Serveras med vaniljcrème

Served with vanilla crème.

**115**

### **Två svenska ostar / Two Swedish Cheeses**

Serveras med kex och äppelmarmelad.

Served with crackers and apple marmalade.

**135**

### **Dessert Combo**

En tryffel, 2 cl Ardbeg TEN och en bryggkaffe.

One truffle, 2 cl Ardbeg TEN and one coffee.

**125**

**Irish Coffee** *Jameson / Brown Sugar / Coffee / Cream* **170**

**Ardbeg Coffee** *Ardbeg / Brown Sugar / Coffee / Cream* **180**

**Kaffe Karlsson** *Baileys / Cointreau / Coffee / Cream* **170**

**Espresso Martini** *Vodka / Coffee Liqueur / Espresso* **170**

*Kaffe / Coffee / Te / Tea* **45**

*Espresso / Double Espresso* **38 / 48**

*Cappuccino* **52**

*Caffe Latte* **52**

*Varm Choklad / Hot Chocolate* **52**