

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 vitvinssås, 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.

Renyttterfilé/ 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

Silltallrik

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

Svenska Ostar och Charkuterier

Rökig vildsvin- och älgstek. Två svenska ostar, äppelmarmelad
och krispiga kex.

285

VARMRÄTTER

Hälleflundra

Serveras med vitvinssås, 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 smålök 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: -

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

Smoked wild boar and elk roast, two Swedish cheeses, apple marmalade
and crisp crackers

285

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.

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

Whiskyspetsad 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

Maränger, 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**