

Alla våra rätter är laktosfria.
Fråga personalen om allergener

FÖRDRINKAR

CHAMPAGNE	110
<i>Bouché Père et Fils cuvée réservée brut</i>	
LINGONMARTINI	125
<i>Gin, rårörda lingon, citronjuice och sockerlag</i>	
DILLFIZZ	125
<i>Dill, gurka, gin och citron</i>	
FLÄDER COLLINS	125
<i>Hallands Fläder, citron, sockerlag & sodavatten</i>	
HJORTRON	125
<i>Vodka, hjortron, citron och triple sec</i>	

FÖRRÄTTER

GUBBRÖRA PÅ KAVRING	115
TRADITION MÖRK PILSNER 35cl	62
SKÅNE AKVAVIT, 4cl	92
GRAVAD LAX PÅ TOAST MED HOVMÄSTARSÅS OCH PICKLAD FÄNKÅL	160
DILL FIZZ COCKTAIL 4cl	125
TOAST SKAGEN MED LÖJROM	195
2016 ROBERT WEIL RIESLING TROCKEN	135
Robert Weil, Rheingau gl	
"LERPOTTA SILL" MATJESILL, POTATIS, ÄGG, RÖDLÖK OCH BRYNT SMÖR	155
STOCKHOLM LAGER, Stockholm brewing	75
OP ANDERSSON AKVAVIT, 4 cl	92
KANTARELLSOPPA MED KRÄFTTOAST	160
2017 PICPOUL DE PINET	100
Felines Jourdan, Languedoc gl	
SIKAFORSRÖRA PÅ KAVRING	160
MELLERUDS PILSNER, Spendrups	64
GAMMAL NORRLANDS AKVAVIT, 4cl	92

Wifi: Tradition12

TRADITIONS MENY pris per person **580**
Prova vår utvalda tre-rättersmeny med ditt val av kött eller fisk till varmrätt

TRE SMÅ KLASSIKER
Löjroms toast, Skagen, Gubbröra

BIFF RYDBERG PÅ LÅGTEMPERERAD ROSTBIFF

Alt.

ÅNGAD TORSKFILE MED RÄKOR, PEPPARROT OCH BRYNT SMÖR

SMULPAJ MED ÄPPLE OCH VANILJSÅS

Tillhörande dryckespaket 350:-

VARMRÄTTER

Ersätt potatis mot en liten sallad för 30:-

STEKT SENAPSPANERAD STRÖMMING MED BRYNT SMÖR, CITRON OCH POTATISPURÉ	210
WHEAT BLANC, Brygghuset Finn	72
ÅNGAD TORSKFILE MED RÄKOR, PEPPARROT OCH BRYNT SMÖR	275
2016 BIRGIT EICHINGER CHARDONNAY	130
Birgit Eichinger, Gaisberg gl	
KÅLDOLMAR MED GRÄDDSÅS OCH RÅRÖRDA LINGON	225
2016 LA COUR DES DAMES	100
CABERNET SAUVIGNON	
Badet clement & co, Languedoc	
BRÄCKT RIMMAD OXBRINGA MED ROSTADE ROTFRUKTER OCH PEPPARROTSSÅS	235
TREUDD SAISON INSIDIEUX, Nyckelbydal	84
"BIFF RYDBERG" PÅ LÅGTEMPERERAD ROSTBIFF	285
2015 CÔTES DU RHÔNE	125
Domaine Bellane, Rhone gl	
KROPPKAKOR MED BRYNT SMÖR OCH RÅRÖRDA LINGON	225
2016 LE PINOT NOIR	130
La Cace St VERNY, Pay De Dome gl	
KÖTTBULLAR MED GRÄDDSÅS, PRESSGURKA RÅRÖRDA LINGON OCH POTATISPURÉ	215
2015 LE PETIT ST. JACQUES	115
Château Saint Jaques, Languedoc gl	
VEGETARISKA KROPPKAKOR FYLLEDA MED KARL-JOHAN SVAMP SERVERAS MED RÖD SPETSKÅL, GRÖNÄRTSPURÉ MED TRYFFEL OCH ROSTADE HASSELNÖTTER	225
2016 VOLVER PASO A PASO VERDEJO	95
Volver, Rueda gl	

