

Alla våra rätter är laktosfria.
Fråga personalen om allergener

FÖRDRINKAR

CHAMPAGNE	110
<i>Bouché Père et Fils cuvée réservée brut</i>	
LINGONMARTINI	125
<i>Stockholms bränneri 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>	
RABARBER	125
<i>Vodka, rabarber, citron, vanilj</i>	

FÖRRÄTTER

GUBBRÖRA PÅ KAVRING	115
<i>TRADITION MÖRK PILSNER 35cl</i>	
<i>SKÅNE AKVAVIT, 4cl</i>	
GRAVAD LAX PÅ TOAST MED HOVMÄSTARSÅS OCH PICKLAD FÄNKÅL	160
<i>DILL FIZZ COCKTAIL 4cl</i>	
TOAST SKAGEN MED LÖJROM	195
<i>MARIESTADS OFILTRERADE LAGER 40cl</i>	
<i>VÄRMDÖ CITRUSSNAPS, 4cl</i>	
"LERPOTTA SILL" MATJESILL, POTATIS, RÖDLÖK, BRYNT SMÖR	155
<i>STOCKHOLM LAGER, Stockholm brewing</i>	
<i>OP ANDERSSON AKVAVIT, 4 cl</i>	
RÖKT LAX MED VÄSTERBOTTENKRÄM	160
<i>ROBERT WEIL RIESLING TROCKEN</i>	
<i>Robert Weil, Rheingau gl</i>	
SIKAFORSRÖRA PÅ KAVRING	160
<i>THIS IS A PILS, Stockholm brewing</i>	
<i>GAMMAL NORRLANDS AKVAVIT, 4cl</i>	
FRITERAD SÖRBO GETOST FRÅN JÄRNA MED TRYFFELCRÈME OCH SPETSKÅL	160
<i>2017 BEGUNDE SAUVIGION BLANC</i>	
<i>Domaine Begunde, Languedoc gl</i>	

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 RABARBER OCH VANILJSÅS

Tillhörande dryckespaket 350:-

VARMRÄTTER

Ersätt potatis mot en liten sallad för 30:-

STEKT SENAPSPANERAD STRÖMMING MED BRYNT SMÖR, CITRON OCH POTATISPURÉ	205
<i>WHEAT BLANC, Brygghuset Finn</i>	
ÅNGAD TORSKFILE MED RÄKOR, PEPPARROT OCH BRYNT SMÖR	275
<i>2016 BIRGIT EICHINGER CHARDONNAY</i>	
<i>Birgit Eichinger, Gaisberg gl</i>	
RIMMAD LAX MED DILLSTUVAD POTATIS	245
<i>2015 AIR VINHO VERDE</i>	
<i>Antonio Lopes Ribeiro, Vinho Verde DOC gl</i>	
BRÄCKT RIMMAD OXBRINGA MED ROSTADE ROTFRUKTER OCH PEPPARROTSSÅS	235
<i>TREUDD SAISON INSIDIEUX, Nyckelbydal</i>	
"BIFF RYDBERG" PÅ LÅGTEMPERERAD ROSTBIFF	285
<i>2015 CÔTES DU RHÔNE,</i>	
<i>Domaine Bellane, Rhone gl</i>	
BLODPUDDING MED RIMMAT FLÄSK, ÄPPLE, FRITERAD LÖK OCH RÅRÖRDA LINGON	225
<i>2015 PASO A PASO TEMPRANILLO,</i>	
<i>Volver, Rueda gl</i>	
KÖTTBULLAR MED GRÄDDSÅS, PRESSGURKA RÅRÖRDA LINGON OCH POTATISPURÉ	215
<i>2015 LE PETIT ST. JACQUES</i>	
<i>Château Saint Jacques, Languedoc gl</i>	
UGNSBAKAD BLOMKÅL MED VÄSTERBOTTENOST, GRÖNÄRTSCRÈME MED TRYFFEL SAMT OSTRONSKIVLING	225
<i>2016 VOLVER PASO A PASO VERDEJO,</i>	
<i>Volver, Rueda gl</i>	