

## Förrätten

**Jordärtskockssoppa -**  
Ostcrème & tryffelskum  
/ 175 :-

**Sniglarna -**  
Ört & vitlöksgratinerade sniglar  
/ 150 :-

**Kalixlöjromen -**  
Löjrom från Junköfiskaren  
serveras med rödlök, smetana,  
västerbottenost & citron  
30 gram / 295 :-  
100 gram / 695 :-

**Pâte à choux -**  
Gruyèrkräm & lufttorkad  
bayonneskinka  
/ 185 :-

**Kalvbrässen -**  
Friterad, rödbetskräm med  
pumpafrön, picklad silverlök & krasse  
/ 225 :-

**Lilla råbiffen -**  
Innanlår, kapris, cornichons, rödlök,  
rödbetor, confiterad äggula, löjrom  
& alumette  
/ 198 :-



**Något till fördrinken -**  
Mandlarna 79:-  
Oliverna 75:-  
Ostronen 39:-/styck

## Fördrinken

**Annas spritz -**  
Välj din favorit - Aperol, fläder,  
svartvinbär eller limoncello  
/ 154 :-

**Drajjan -**  
Hernö juniper cask gin,  
Noilly prat & en oliv  
/ 168 :-

**Old Fashioned -**  
Bourbon, socker & angostura bitter  
/ 168 :-

**Kir Royalen -**  
Champagne & svartvinbärslikör  
/ 155 :-

**Pastisen -**  
Pernod eller Ricard  
/ 28 :-/cl

**Lilleten -**  
Lillets röda eller vita vermouth,  
is & citron  
/ 88 :-

Varför inte ta en  
snaps till löjrommen  
eller råbiffen?  
Fråga oss vad vi har  
hemma  
/ 28 :- / cl

Två ostron  
& ett glas  
champagne  
/ 195 :-

## Fisken & skaldjuren

**Räkorna -**  
Vitlök, örter & chili  
/ 229 :-

**Rödingen -**  
Duchessebakad, rom,  
dill & sandefjordssås  
/ 307 :-

**Musslorna -**  
Blåmusslor, vitlök, vitt vin  
& grädde  
/ 262 :-

**Ryggen -**  
Långarygg, fänkål, potatis,  
skaldjurssås, brynt smör,  
& dill  
/ 295 :-

## Varmrätten

### Canellonin -

Ricotta, svamp, grönsaker &  
parmesan  
/ 279 :-

### Anklåret -

Bourguignon, svampar, rökt sidfläsk,  
bakad lök & potatispuré  
/ 298 :-

### Stora råbiffen -

Innanlår, kapris, cornichons, rödlök,  
rödbetor, confiterad äggula, löjrom  
& alumette  
/ 295 :-

### Burgaren -

160 gram smash, lök &  
baconmarmelad, dijonnaise &  
pommes  
/ 235 :-

### Pepparsteken -

Oxfilé, pommes Anna, vitlöksfrästa  
haricots verts & pepparsås  
/ 415 :-

## SLAKTARENS

**OXFILÉEN -  
180 GRAM  
/ 395 :-**

**ENTRECOTEN -  
250 GRAM  
/ 355 :-**

**GÅRDSGRISEN -  
SVENSK KARRÉ  
225 GRAM  
/ 295 :-**

**SLAKTARENS KÖTT SERVERAS  
MED SAUCE BEARNAISE,  
RÖDVINSSÅS, ROSTADE  
ROTSAKER & POMMES**

**Pssst!**

Ibland är de  
rastlösa i  
köket och  
kommer på  
tillfälliga  
rätter.  
Fråga oss  
gärna om vi  
har något  
extra roligt!

## Sajdsen

Padronesen  
/ 69 :-

Pommesen  
/ 55 :-

Tomat &  
löksalladen  
/ 65 :-

Såsen:  
• Pepparsåsen  
• Aiolin  
• Dijonnaisen  
• Bearnaisen  
/ 45 :-

Rästekta  
potatisen  
/ 65 :-

Ljumna  
potatissalladen  
/ 65 :-

Ostgratinerade  
Vitlöksbrödet  
& aiolin  
/ 69 :-

## Efterrätten

**Crème brûlée** -

/ 99 :-

**Chokladen** -

Mörk chokladfondant & chokladglass

/ 110 :-

**Citroncrumblen** -

Kokosganache, passionsfruktssorbet,  
& dadlar

/ 115 :-

**Chokladmoussen** -

/ 55 :-

**Lilla marängsvissen** -

/ 80 :-

**Sorbén** -

Kvällens smak

/ 55 :-

**Golden Cadillac** -

Kakaolikör, vaniljlikör, grädde  
& muskotnöt

/ 158 :-

**HOT SHOTEN -  
GALLIANO, KAFFE &  
GRÄDDE  
/ 69 :-**



## Kaffet & teet

**Snutkaffet** -

Bäcksvart  
utan  
någonting

/ 40 :-

**Espresson** -

Serveras  
bara dubbel

/ 42 :-

**Kaffet med**

**heta mjölken** -

I folkmun kallad  
latten

/ 47 :-

**Teet** -

Vi berättar om  
färgerna vi har

/ 40 :-

## Låtsaskaffet

**Koffeinfritt kaffe** -

/ 40 :-

## Kalla kaffedrinken

**Espresso Martinin** -

Vodka, kaffelikör, kall  
espresso, & sockerlag

/ 158 :-

**Kalle Karlsson** -

Baileys, Cointreau, kall  
espresso & grädde

/ 158 :-

## Varma kaffedrinken

**Krämiga  
hasselnöten** -

Baileys, kaffelikör,  
Frangelico,  
kaffe & grädde

/ 158 :-

**Irish Coffeen** -

Irländsk whisky,  
farinsocker,  
kaffe & grädde

/ 158 :-

**Kaffe Karlsson** -

Baileys, Cointreau,  
kaffe & grädde

/ 158 :-

**Leonard Sachsen** -

Apelsinlikör, kaffelikör,  
kaffe & grädde

/ 158 :-