

## FÖRRÄTT / STARTER

*Crème Ninon, sockersaltad röding & smetana*

*(går att få vegetarisk)*

*Green pea soup with sugar salted artichoke & smetana*

135,-

*Rökt renstek, pepparrotsgärde, syltad svamp, jordärtskockschips & tranbär*

*Smoked reindeer roast, horseradish cream, pickled mushroom & cranberries*

135,-

*Gubbröra på smörstekt kavring, picklad rödlök & confiterad äggula*

*“Gubbröra”, herring, browned onion & egg in mayonnaise on toast with egg yolk confit*

135,-

## HUVUDRÄTT / MAIN

*Glöggmarinerade kanden, rödkål, pommes frites & sauce bearnaise*

*Baby back ribs, red cabbage, pommes frites & sauce bearnaise*

195,-

*Fläksida med jordärtskockscreme, rosenkål, äpple & smörad fläskbuljong med cidervinägersenap*

*Pork belly with jerusalem artichoke, brussels sprouts, apple & pork broth with mustard*

275,-

*Kryddstekt Oxfilé med rostade rotfrukter, grönkålschips, apelsinsky & “Svenssons frestelse”*

*Beef Tenedeloin, root vegetables, kale chips, orange jus & potato gratin*

325,-

*Rimrad Långa med grönärtscreme, Sandefjordsås, pancetta & dillslungad potatis*

*Ling cod, green pea puré, Sandefjord butter, pancetta & dill potatoes*

275,-

*Angusburgare*

*Ekrökt cheddar, Ranchdressing, hemmagjord bbq-sås & pommes frites*

*Beefburger with smoked cheddar cheese, Ranch dressing, bbq-sauce & fries*

195,-

*Glögg- & BBQ marinerad Oumphilé, rödkål, pommes frites & sauce bearnaise*

*Vegetarian “pork”, red cabbage, pommes frites & sauce bearnaise*

195,-

*Vi tar hänsyn till alla allergier, fråga din servitris innan beställning*

*om det är något du inte tål.*

*Please let us also know if you have any food allergies.*

## DESSERT

*Fattiga Riddare på mjuk pepparkaka med tranbär- & Sri Lanka kanelglass  
French toast made from gingerbread with cranberry- & cinnamon ice cream*

95,-

*Saffrans Crème brûlée med björnbärs kompott, blodapelsinsorbet med kryddnejlika  
Saffron Crème brûlée with blackberry compote & blood orange sorbet*

95,-