

menu

förrätter - starters

Vitlöksbröd, baguette stekt i rikligt med vitlök, liten sallad & tzatziki.
Garlic bread, baguette fried in garlic served with a small salad & tzatziki.

65 kr - SEK 65

Blinis serveras med sikrom, rökt smetana, jordärtskockschips, syrad rödlök, dill & citron.
Blinie served with roe, smoked smetana (a type of sour cream),
Jerusalem artichoke chips, pickled red onions, dill & lemon.

155 kr - SEK 155

Toast skagen serveras med handskalade räkor från Smögen, dill & citron.
Toast Skagen served with hand-peeled prawns from Smögen, dill & lemon.

145 kr - SEK 145

Skogssvamp brynt i vitlök, timjan & grädde serveras på briochebröd med en syrlig sallad & grottlagrad Gruyère.
Mushrooms fried in garlic, thyme & cream served on brioche bread with a sour salad & cave aged Gruyère.

105 kr - SEK 105

Gravad oxfilé serveras med dijonkräm, sallad på kapris, rödlök, rädisor, äpple samt krasse.
Cured beef tenderloin served with a cream of dijon mustard,
a salad with caper, red onion, radishes, apple & cress.

165 kr - SEK 165

Meddela oss vid eventuella allergier!
Please advise our staff of any allergies!

vegetariskt - vegetarian

Getostgratinerade betor serveras med fikonkräm, saltade hasselnötter, honung- & timjansrostad potatis samt en syrlig sallad.

Goat cheese gratinated beets served with a cream made of figs, salted hazelnuts, honey & thyme roasted potatoes & a sour salad.

175 kr - SEK 175

Halloumiburgare med briochebröd serveras med soltorkade tomater, färskostkräm, avokadosallad & pommes frites.

Halloumi burger with brioche bread served with sun dried tomatoes, cottage cheese cream, avocado salad & french fries.

175 kr - SEK 175

Meddela oss vid eventuella allergier!
Please advise our staff of any allergies!

Specialmeny - special courses

Vår egen högrevsburgare serveras med bacon, prästost, chilibearnaisesås & parmesanslungade pommes frites.
Homemade prime rib burger served with bacon, Prästost (aged cheese), chili béarnaise sauce & parmesaned french fries.

185 kr - SEK 185

Lammstek "greek style" serveras med vitlök- & örtbakad potatis, lammsky, honungskräm, Kalamataoliver & smulad fetaost.

Lamb steak "greek style" served with garlic & herb baked potatoes, lamb gravy, honey cream, Kalamata olives & crumbled feta cheese.

215 kr - SEK 215

Hjort-Wallenbergare serveras med potatispuré, smörstekt skogssvamp & en sås på grädde, enbär, timjan & rårörda blåbär.
Deer Wallenbergare is served with potato purée, butter fried mushrooms & a cream sauce seasoned with juniper, thyme & blueberries.

225 kr - SEK 225

Klassisk Biff Rydberg av oxfilé serveras med tärnad potatis, äggula, senapskrém, pickad sallad & pepparrot.
Beef Rydberg (tenderloin) served with diced potatoes, egg yolk, mustard cream sauce, pickled salad & horseradish.

185 kr - SEK 185

Meddela oss vid eventuella allergier!
Please advise our staff of any allergies!

fiskrätter - fish courses

Färsk röding från Jämtland serveras med krämig svampsås kryddad med dill & gräslök, mandelpotatis konfiterad i brynt smör samt en sallad på kapris, citron & hasselnötter.

Fresh char from Jämtland served with a creamy mushroom sauce seasoned with dill & chive, salmon roe, almond potatoes confit & a salad with caper, lemon & hazelnuts.

275 kr - SEK 275

Ångad Skreitorsk från Lofoten serveras med en puré på saltbakad blomkål & potatis, gulbetor slungade i äppelcidervinäger med kungsräkor & sotad zucchini i örtolja.

Steamed Skrei cod from Lofoten served with a salt baked cauliflower & potato purée, pickled golden beets with apple cider vinegar, king shrimps & blackened zucchini in herb oil.

245 kr - SEK 245

Smörstekt gösfilé på planka serveras med pommes duchesse, gräddig vitvinsås, baconlindad grönsparis, & handskalade räkor från Smögen.

Planked fillet of pike-perch served with duchesse potatoes, a creamy white wine sauce & hand-peeled prawns from Smögen.

265 kr - SEK 265

kötträtter - meat courses

Oxfile på planka serveras med pommes duchesse, hemlagad bearnaisesås, friterade lökringar & baconlindad grönsparis.

Planked fillet of beef served with duchesse potatoes, homemade béarnaise sauce, deep fried onion rings and green asparagus wrapped in bacon

295 kr - SEK 295

Filé Mignon B&W serveras med oxfile och fläskfile, hemlagad bearnaisesås, rödvinssky samt klyftpotatis.

Filé Mignon B&W served with beef & pork fillet, homemade béarnaise sauce, red wine sauce & potato wedges

245 kr - SEK 245

Pepparstek (det bästa av oxfile) serveras med en gudomlig fransk pepparsås & friterad klyftpotatis.

Steak au Poivre served with fillet of beef, french pepper sauce & potato wedges.

295 kr - SEK 295

Tournedos, det bästa av oxfile serveras med persiljesmör, tomatsallad & pommes frites.

Tournedos, beef tenderloin is served with red wine butter, tomato salad & french fries.

325 kr - SEK 325

Meddela oss vid eventuella allergier!
Please advise our staff of any allergies!

barnrätter - children's menu

Pannkaka serveras med sylt & en kula vaniljglass.

Pancakes served with jam & a scoop of vanilla ice cream.

65 kr - SEK 65

Hamburgertallrik serveras med dressing, pommes frites & sallad.

Hamburger plate served with dressing, salad & french fries.

85 kr - SEK 85

Knattefilé (fläskfilé) serveras med pommes frites & bearnaisesås.

Junior fillet served with béarnaise sauce & french fries.

85 kr - SEK 85

Barnglass; två kulor gammaldags vaniljglass med chokladsås.

Children's ice cream served with two scoops of old-fashioned vanilla ice cream & chocolate sauce.

55 kr - SEK 55

Alla rätter från menyn kan beställas i barnportioner för halva priset!

All of our courses can be ordered in portion sizes for children at half the price!

Meddela oss vid eventuella allergier!

Please advise our staff of any allergies!

efterrätt - dessert

Friterad camembert serveras med varm hjortronsylt & en kula vaniljglass
Deep fried camembert served with warm cloudberry jam & a scoop of vanilla ice cream.

95 kr - SEK 95

Gammaldags vaniljglass serveras med chokladsås, grädde & rårörda bär.
Old fashioned vanilla ice cream served with chocolate sauce, cream & berries.

85 kr - SEK 85

Chokladfondant serveras med hallonkräm, bär, hallonsorbet & riven vit choklad.
Chocolate fondant served with raspberry cream, berries, raspberry sorbet & grated white chocolate.

95 kr - SEK 95

"Gino" exotiska frukter gratinerade med vit choklad serveras med skogsbärsglass & rostad mandel.
"Gino" exotic fruits gratinated with white chocolate served with berries ice cream & roasted almond.

85 kr - SEK 85

En kula hallonsorbet, en kula skogsbärsglass eller en kula vaniljglass.
One scoop raspberry sorbet, one scoop berries ice cream or one scoop vanilla ice cream.

35 kr - SEK 35

Chokladtryffel
Chocolate truffle

35 kr - SEK 35

Erbjudande: chokladtryffel inklusive kaffe & 2 cl päroncognac.
Offer: chocolate truffle served with a cup of coffee & 2 cl pear cognac.

95 kr - SEK 95

Meddela oss vid eventuella allergier!
Please advise our staff of any allergies!