

Champagne

Charles Heidsieck Brut Réserve 155: -

Vitt

Réserve de Marande, Sauvignon Blanc, Pays d'oc 110: -

Bom Boly, Balassa, Tokaj, Ungern 135: -

Vidal-Fleury, Bourgogne, Frankrike 125: -

Rött

Réserve de Marande, Grenache/Syrah, Pays d'oc 110: -

Pelefino, Fattoria Le Pupille Toscana, Italien 125: -

Terre Magre, Firuli Colli Orientali, Italien 125: -

Öl

Sigtuna Paper Plane Lager 30/50 cl 75: -/85: -

Nils Oscar God Lager 33cl 67: -

Three Towns 33 cl 4,5 % 59: -

Alkoholfritt

NAPA Pale Ale 33 cl 0,5 % 49: -

Äppelmust 33 cl 1,5 % Pomologik 45: -

Kolsyrat vatten 25: -

Till barnen

Köttbullar 89: -

Serveras med gräddsås och potatispuré

Pannkakor 89: -

Serveras med kökets sylt och lättvispad grädde

Lunchmeny

Vecka 14

Fisk o skaldjursgryta

Blomkålskräm, tomatsky, kräftstjärtar,
krutonger

145: -

Nattbakad kalvhögrev

Rostad morotspuré, dillslungad morot,
morotscrisp, sylrig dillsås

145: -

Kålpudding

Smörstekt äpple, rårörda lingon,
granny-smith velouté

145: -

Vegetarisk

Ärtkroetter

Mandel o gurksallad, ostkräm,
örtvinägrett

145: -

Klassiker

på stadshotellet

Öjebyröra

155:-/235:-

Med västerbottenost, kräftstjärtar, citron och
dill på smörstekt surdegsbröd

Matjessill

185: -

Med langos, ägg, rödlök, gräddfil
samt ättiksgelé

Köttbullar

195: -

Med pressgurka, lingon, gräddsås
och potatismos

Oxspjäll 24h

275: -

Med rökt mörgebearnaise, karamelliserad
lökpuré, endiver, potatismunk och krasse

Handgjord tryffel

35: -

Crème Brûlée 1909

105: -

Vit choklad, persika, mandel

Snickarlåda

85: -

Tre av dagens bästa praliner

Veckans glass

85: -