



1909

MENY



VÄLKOMEN TILL RESTAURANG 1909

MED MATENS SMAKER I KOMBINATION MED GOD DRYCK OCH ETT PERSONLIGT VÄRDSKAP HOPPAS VI GE EN UPPLEVELSE SOM SKAPAR MINNEN. VI SER FRAM EMOT ATT VÄLKOMNA BÅDE GAMLA OCH NYA GÄSTER ATT NJUTA AV BÅDE MAT OCH MILJÖ.

HOS OSS ÄR DET GOTT ATT VARA – VÄLKOMMEN!



FÖRRÄTTER

TOAST SKAGEN

halv/hel 195:-/295:-

HANDSKALADE RÅKOR MED SMÖRSTÉKT MJÖLKBRÖD, RIVEN PEPPARROT,

PICKLAD RÖDLÖK, CITRON & DILL

Toast Skagen/Hand-peeled prawns with butter-fried milk bread, grated horseradish, pickled red onion, lemon & dill

RÅRAKA

halv/hel 295:-/445:-

KALIXLÖJROM, MANDELPOTATIS, RÖDLÖK, SMETANA, CITRON, DILL & GRÄSLÖK

Råraka /Kalix roe, almond potatoes, red onion, sour cream, lemon, dill & chives

KRÄMIG SVAMPTOAST

195:-

SÄSONGENS SVAMP, SMÖRSTÉKT MJÖLKBRÖD, BAKAT ÄGG, PECORINO OST & GRÄSLÖK

Creamy mushroom toast / Seasonal mushrooms, butter-fried milk bread, baked egg, pecorino cheese & chives

RÅBIFF

halv/hel 195:-/295:-

SVENSKT INNANLÅR SMAKSATT MED GRILLAD OLJA OCH SYRAD SILVERLÖK.

MED SVAMPÉMULSION, INLAGDAKANTARELLER, ROSTADE HASSELNÖTTER, HYVLAD PARMESAN

Steak Tartar / Swedish inner thigh flavored with grilled oil and pickled silver onion. Served with mushorrom emulsion, picked chantarells, roasted hazelnuts and grated parmesan

VARMRÄTTER

SVENSK ENTRECÔTE

445:-

BAKAD VIKENTOMAT, EMULSION PÅ VIKENTOMAT, KONFITERAD & FRITERAD BAKPOTATIS & RÖDVINSSÅS
Swedish Entrecôte / Baked tomato, emulsion on bay tomato, confit & fried baked potatoes and red wine sauce

BAKAD TORSKRYGG

365:-

PERSILJEROTSPURÉ, SANDEFJORD SÅS, FORELLROM, DILLOLJA & BLEKSELLERI CRUDITÉ. SERVERAS
MED DILLSLUNGAD POTATIS
Baked Cod loin / Parsley root puree, Sandefjord sauce, trout roe, dill oil & pale celery crudité. Served with dill tossed potatoes

BLOMKÅL

285:-

BAKAD BLOMKÅL, BLOMKÅLSPURÉ, RÅ HYVLAD BLOMKÅL, BÖNOR, HASSELNÖTTER,
GRÄSLÖKS EMULSION & OLJA
Cauliflower / Baked cauliflower, cauliflower puree, raw shredded cauliflower, beans, hazelnuts, chive emulsion & oil

HJORTRACKS

425:-

SALTBAKAD ROTSELLERI, ROTSELLERIPURÉ, KRYDDSKY,
RÅRÖRDA LINGON & FRITERAD SVARTKÅL
Bone in Venison / Salt-baked celeriac, celeriac puree, spice cloud, raw lingonberries & fried black cabbage

KLASSISKA KÖTTBULLAR

245:-

POTATISPURÉ, GRÄDDSA, RÅRÖRDA LINGON & PRESSGURKA
Meatballs / Mashed potatoes, cream sauce, raw lingonberries and gherkins

DESSERTER

NOUGAT CREME BRULEE MED RIVEN HASSELNÖT	125:-
<i>Nougat Crème brulée with grated hazelnut</i>	
CHOKLAD & HALLON	125:-
MJÖLKCHOKLAD BAVAROISE, HALLONSKUM, BROWNIE, CHOKLADSMUL, DULCE DE LECHE & FÄRSKA HALLON	
<i>Chocolate & raspberry / Milk chocolate bavaroise, raspberry mousse, brownie, chocolate crumble, dulce de leche & fresh raspberries</i>	
HEMMAGJORD VANLIJGLASS	95:-
SERVERAS MED HJORTRONMYLTA OCH KROSSADE DRÖMMAR	
<i>Homemade vanilla ice cream / Served with gooseberry jam & crushed dreams</i>	
HÖSTÄPPLEN	135:-
YOUGHURTMOUSSE, VARIATION AV ÄPPLE MANDEL & SESAMGLASS OCH HAVRESMUL	
<i>Yogurt and apple / Yoghurt mousse, variety of apple, almond, sesame ice cream and oat crumble</i>	

FÖR BARNEN

KÖTTBULLAR	120:-
POTATISPURÉ, GRÄDDSÅS, LINGON, PRESSGURKA	
<i>Meatballs, mashed potatoes, cream sauce, lingonberries and pickled cucumber</i>	
PANNKAKOR	95:-
MED KÖKETS SYLT & GRÄDDE	
<i>Pancaes, served with jam and cream</i>	
HJORTTRACKS	145:-
SALTBAKAD ROTSELLERI, ROTSELLERIPURÉ, KRYDDSKY, RÅRÖRDA LINGON & FRITERAD SVARTKÅL	
<i>Bone in venison, salt-baked celeriac, celeriac purée, spiced jus, raw-stirred lingonberries, and fried black kale</i>	



1909