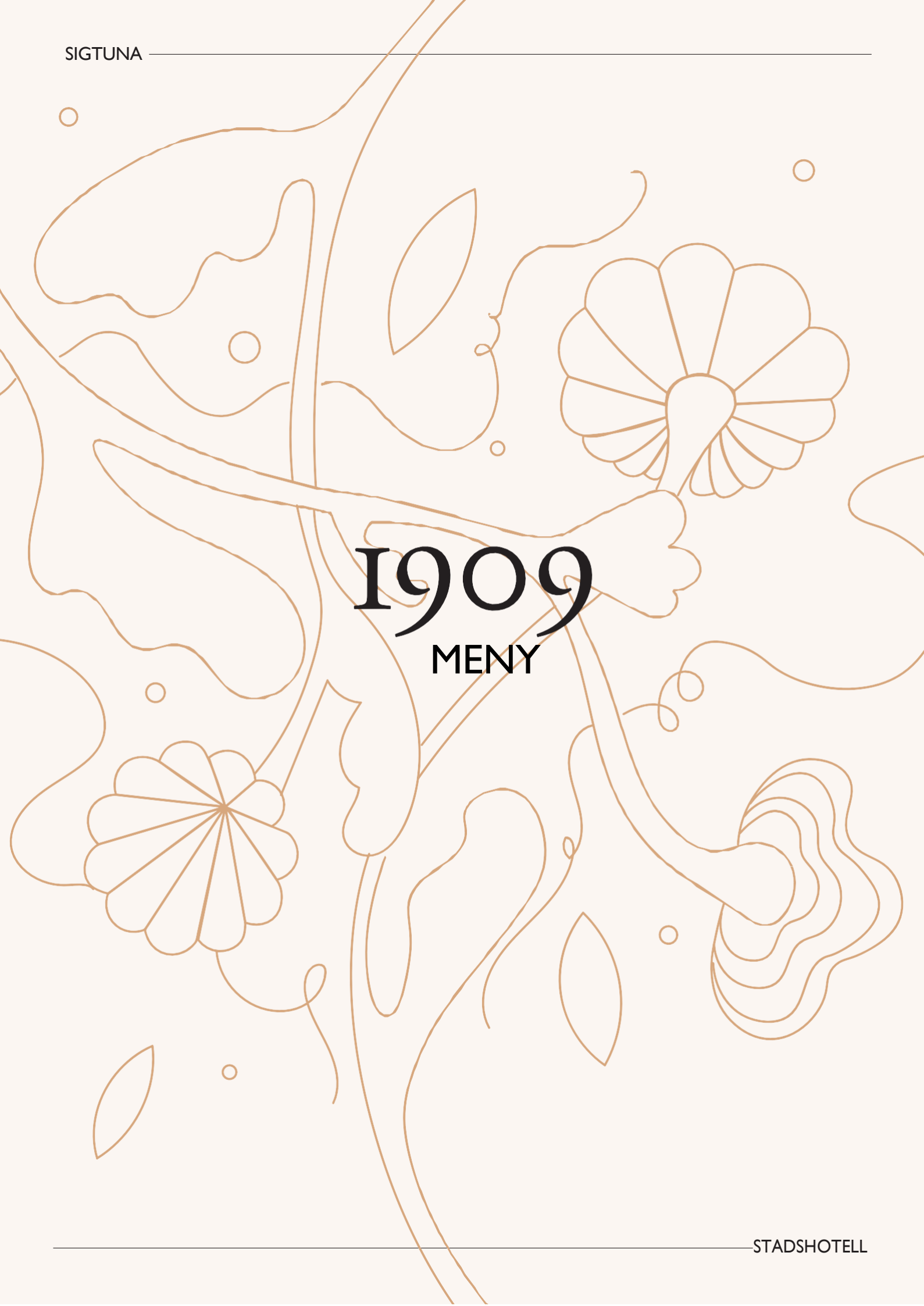




1909

MENY



VÄLKOMMEN TILL RESTAURANG 1909

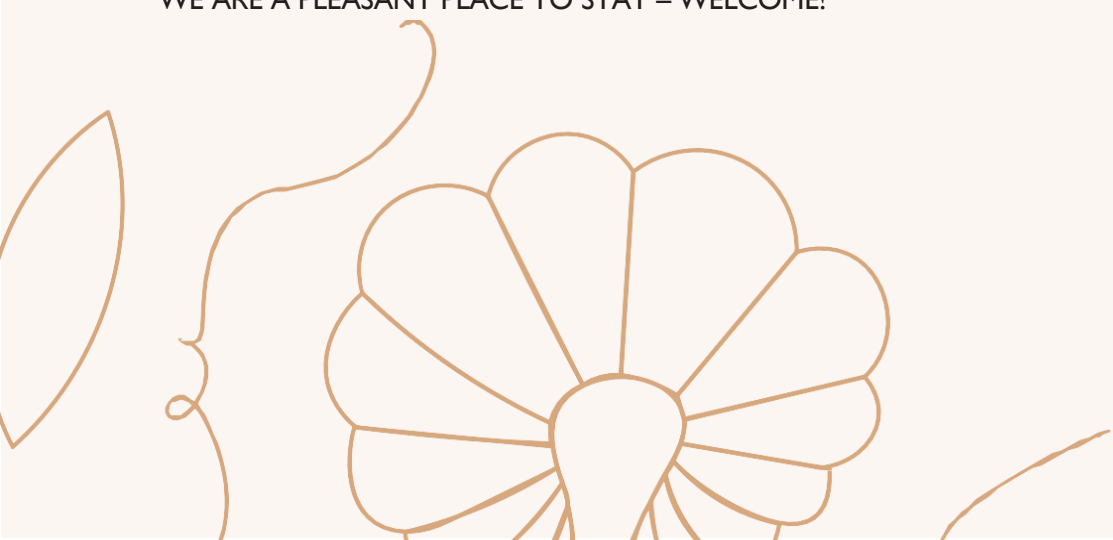
MED MATENS SMAKER I KOMBINATION MED GOD DRYCK OCH ETT PERSONLIGT VÄRDSKAP HOPPAS VI GE EN UPPLEVELSE SOM SKAPAR MINNEN. VI SER FRAM EMOT ATT VÄLKOMNA BÅDE GAMLA OCH NYA GÄSTER ATT NJUTA AV BÅDE MAT OCH MILJÖ.

HOS OSS ÄR DET GOTT ATT VARA – VÄLKOMMEN!

WE WELCOME YOU TO RESTAURANT 1909

WITH THE FLAVORS OF THE FOOD COMBINED WITH GOOD DRINKS AND PERSONAL HOSPITALITY, WE HOPE TO PROVIDE AN EXPERIENCE THAT WILL CREATE MEMORIES. WE LOOK FORWARD TO WELCOMING BOTH OLD AND NEW GUESTS TO ENJOY OUR FOOD AND ENVIRONMENT.

WE ARE A PLEASANT PLACE TO STAY – WELCOME!



FÖRRÄTTER / STARTERS

TOAST SKAGEN

halv/hel 195:-/295:-

Picklad rödlök, dill och citron serveras på hembakat mjölkbröd

Toast Skagen, pickled red onion, dill, lemon served on homemade milkbread

RÅBIFF

halv/hel 198:-/298:-

Svenskt innanlår, Karljohansvamp emulsion, picklad kantarell, gruyère och friterad schalottenlök

Steak Tartar, Swedish beef, porcini emulsion, pickled chanterelle, gruyère cheese and fried shallots

JORDÄRTSKOCKSSOPPA

168:-

Anklever, sultanrussin och rostade hasselnötter

Duck liver, sultana raisins and roasted hazelnuts

FRITERAD JORDÄRTSKOCKA

158:-

Emulsion på kallpressad rapsolja, gruyère, friterad schalottenlök med krasse

Fried Jerusalem Artichoke with emulsion made from cold-pressed rapeseed oil, gruyère, fried shallots, and garden cress

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

ANKBRÖST

398:-

Serveras med pumpapuré, kungsmussling, friterad brysselkål och kryddsky

Duck breast is served with pumpkin purée, king oyster mushroom, fried brussels sprouts, and spiced jus

RÖDING

445:-

Serveras med savojkål, gulbeta, purjolök, dill, rädisa och musselsås

Charfish is served with savoy cabbage, golden beetroot, leek, dill, radish and mussel sauce

GLASERAD MOROT OCH PUMPA

285:-

Pumpapuré, syltade kantareller, hasselnöt, blomsterkrasse, ostronskivling och brynt smör

Glazed carrot with pumpkin, pumpkin purée, pickled chanterelles, hazelnuts, nasturtium oyster mushrooms, and browned butter

KLASSISKA KÖTTBULLAR

258:-

Potatispuré, gräddsås, rårörda lingon och pressgurka

Swedish meatballs, mashed potatoes, cream sauce, raw lingonberries and gherkins

HJORT INNERFILÉ

458:-

Serveras med palsternackspuré, rostad vitlöks emulsion, ostronskivling, friterad potatis, kryddsky och chips på palsternacka

Venison tenderloin is served with parsnip purée, roasted garlic emulsion, oyster mushrooms, fried potatoes, spiced jus and parsnip chips

DESSERTER

CHOKLADBROWNIE	125:-
<i>Serveras med yoghurtsorbet, färska bär och blommor</i> <i>Chocolate brownie is served with yogurtsorbet, fresh berries, and flowers</i>	
HEMBAKAD ÄPPELPAJ	135:-
<i>Äppelkompott, crumb, vit chokladmousse, rostade nötter, atsina och limezest</i> <i>Homemade apple pie, apple compote, crumble, white chocolate mousse, roasted nuts, atsina and lime zest</i>	
VANILJBAVAROISE	140:-
<i>Med björnbärskompott och choklad crumb</i> <i>Vanilla bavaois / With blackberry compote and chocolate crumb.</i>	
CHOKLAD TRYFFEL	98:-

FÖR BARNEN / FOR THE KIDS

KÖTTBULLAR	155:-
<i>Potatispuré, gräddsås, lingon & pressgurka</i> <i>Swedish meatballs, mashed potatoes, cream sauce, lingonberries & pickled cucumber</i>	
PANNKAKOR	145:-
<i>Serveras med kökets sylt & grädde</i> <i>Homemade pancakes, kitchen's jam & cream</i>	



1909