



FÖRRÄTTER STARTERS

**Handskalade räkor i chili- och vitlöksolja
serveras med bröd**

Peeled prawns in chili and garlic oil served with bread

95:-

Skaldjurs-soppa med räkor och bröd

Seafood soup with shrimps and bread

75:-

Vitlöksbröd

Garlic bread

45:-



HUVUDRÄTTER MAIN COURSES

Stekt entrecote med kantarellsås och rostad potatis

Fried entrecote with chanterelle sauce and roasted potatoes

205:-

**250g hamburgare 100% nötkött med bacon, ost, tomat, rödlök, saltgurka
och pommes**

250g hamburger 100% beef with bacon, cheese, tomato, red onion, pickles and
french fries

146:-

Oxfärsbiffar med pepparsås, stekt tomat och klyft potatis

Ground beef mince with pepper sauce, fried tomato and potato wedges

145:-

**



Ugnsbakad laxfilé med skaldjurssås, sparris och kokt potatis

Oven-baked salmon fillet with seafood sauce, asparagus and boiled potatoes

145:-

Pasta Carbonara toppad med parmesan

Pasta Carbonara topped with parmesan

138:-

Vegetarisk lasagne med spenat och feta ost

Vegetarian lasagna with spinach and feta cheese

130:-

Bakpotatis med skagenröra, handskalade räkor och citron

Baked potato with skagen mixture, peeled shrimps and lemon

105:-



EFTERRÄTTER DESSERT

Crème Brulée med frukt

Crème Brulée with fruit

70:-

Friterad camembert med hjortronsylt

Fried camembert with cloudberry jam

65:-

Vaniljglass med chokladsås

Vanilla ice cream with chocolate sauce

50:-
