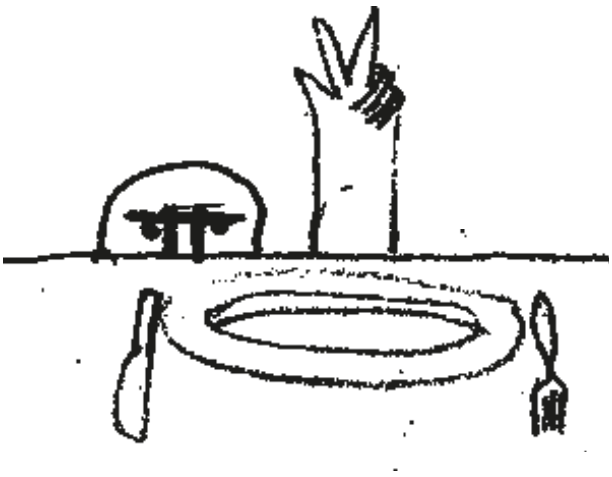


LUNCH / 11:30 - 16:30

2-RÄTTERS LUNCHMENY
2-COURSE LUNCH MENU..... 525

petit toast skagen och vår klassiska Wallenbergare

toast Skagen and our classic Wallenbergare

DAGENS SPECIAL

Fråga din servitör om dagens special

Ask your waiter about today's special



FÖRRÄTTER / STARTERS

TOAST SKAGEN..... 235 / stor 345

räkor, löjrom, majonnäs, dill, citron & smörstekt toastbröd

shrimp, vendace roe, mayonnaise, dill, lemon & butter-fried toast

SILLBRICKA..... 265

inlagd sill, senapssill, asiatisk sill, lingon -& rosmarinsill, matjessill, med hembakat knäckebröd, Västerbottensost & potatis

pickled herring, mustard herring, Asian herring, lingon -and rosemary herring & matjes herring, homemade crispbread, Västerbotten cheese & potatoes

GUBBRÖRA "RUSK OM SNUSK"..... 195

klassisk gubbröra på matjessill från Norrøna, löjrom, pocherat ägg, kavring och brynt smör

"old man's mess" on Swedish dark bread, vendace roe, poached egg & beurre noisette

HOKKAIDOKAMMUSSLA 255

pumpakräm, syrad kålrabbi, brynt smör, hasselnötter & musselchips

scallop hokkaido, pumpkin puree, pickled kohlrabi, beurre noisette, hazelnuts & clam chips

HUMMERSOPPA..... 245

serveras med krispigt knyte fyllt med säsongens svamp, citron & Västerbottensost

lobster soup served with a crispy dumpling stuffed with mushrooms in season, lemon & Västerbotten cheese

LÖJROM FRÅN KALIX 30 g 375

smörstekt toastbröd, rödlök, smetana & citron

vendace roe from Kalix, butter-fried toast, red onion, smetana & lemon

JORDÄRTSKOCKA & TRYFFEL..... 225

jordärtskockspuré, krispig jordärtskocka, tryffel, syrad rödlök & brynt smör

sunchoke puré, crispy sunchoke, truffle, pickled red onion & burre noisette

RÅBIFF AV HJORT ..... 255 / stor 375

syrad silverlök, krasse, tryffelemulsion & friterad jordärtskocka - stor med pommes frites

venison tartare, pickled silver onion, cress, truffle emulsion & crispy sunchoke - lrg with French fries

MEDDELA DIN SERVITÖR OM DU HAR ALLERGIER ELLER ÖVERKÄNSLIGHET
PLEASE TELL US IF YOU HAVE ALLERGIES OR FOOD HYPERSENSITIVITIES

HUVUDRÄTTER / MAINS

BIFF RYDBERG **535**

tärnad oxfilé, sauterad gul lök, stekt potatis, senapsmousse, rå äggula

fillet of beef, sauteed onions, fried potatoes, mustard mousse, raw egg yolk

WALLENBERGARE **345**

finmald ljus kalv, lingon, ärtor, rödvinssås & potatispuré

classic minced veal patty, lingonberries, petit pois, red wine sauce & potato purée

VÅRA HEMTRILLADE KÖTTBULLAR **325**

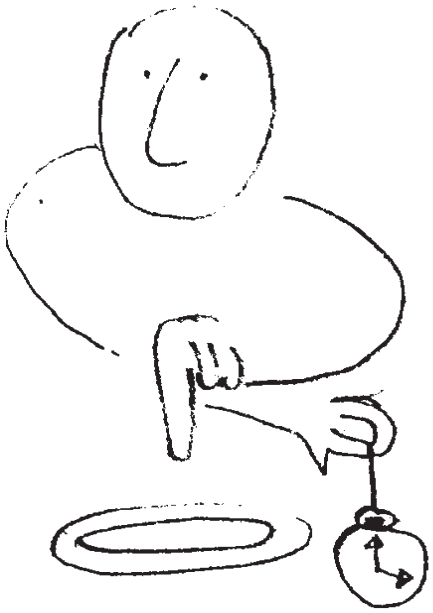
gräddsås, lingon, pressgurka & potatispuré

meatballs in cream sauce, lingonberries, pickled cucumber & potato purée

PRINSENS KLASSISKA LJUMNA SALLAD ... **325**

handskalade räkor i vår klassiska honung- och senapsdressing, rostad pumpa, grönkål, svamp, romansallat, morot, broccoli, paprika & citron

OUR CLASSIC SALAD WITH SWEDISH SHRIMP, honey mustard dressing, roasted pumpkin, kale, mushrooms, romaine lettuce, carrots, broccoli, peppers & lemon



GRILLAD SVENSK ENTRECÔTE **695**

rökt oxmärg, grillad broccolini, rödvinssås, pommes frites & sauce béarnaise

grilled Swedish rib-eye, smoked marrow, grilled broccolini, red wine sauce, sauce béarnaise & french fries

HALSTRAD TORSKRYGG **525**

ägg, räkor & pepparrot, färskpotatis, citron & brynt smör

cod loin, egg, shrimp & horseradish, potatoes, lemon & brown butter

ANKBRÖST **395**

Västerbottensostkrokett, sherryvinägersky, sojaemulsion, spetskål & björnbär

breast of duck, Västerbotten cheese croquette, sherry vinegar sauce, soy emulsion, pointed cabbage & blackberries

FISK -& SKALDJURSGRYTA **385**

röding, Hokkaidokammussla, sej & räkor, serveras med rotfrukter, oliver, krutonger, saffransaioli & tomat, hummer- & saffransbuljong

fish & shellfish stew with arctic char, Hokkaido scallop, saithe & shrimp, root vegetables, olives, croutons, saffron aioli & a lobster tomato & saffron broth

OXKIND BOURGUIGNON **375**

portvinsbrässerad oxkind med guanchale, champinjoner, smålökar, purjolök & jordärtskockspuré

braised beef cheeks bourguignon with guanchale, champignon, leeks, baby onions & sunchoke puré

RÖDING **395**

rostad butternutpumpakräm, röd- & gulbetor, picklad pumpa, kapris & brynt smör

Arctic char, butternut pumpkin puré, red -& yellow beets, pickled pumpkin, capers & brown butter

PRINSENS GRÖNA **325**

svampfyllda kroppkakor, friterad rotselleri, syltad pumpa, ostronskivling, hasselnötter och karljohansbuljong

potato dumplings stuffed with mushrooms, deep-fried celeriac, cep broth, hazelnuts, pickled pumpkin & oyster mushrooms

FRÅGA DIN SERVITÖR OM URSPRUNGET PÅ VÅRT KÖTT ELLER FÅGEL
ASK YOUR WAITER FOR THE HERITAGE OF OUR MEAT

DESSERTER / DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE **125**

klassisk crème brûlée

classic crème brûlée

FRANSK CHOKLADTÅRTA **165**

av Valrhonachoklad, hallongel, färska hallon, pistage & vispad grädde

dark chocolate cake made with Valrhona chocolate, raspberry gel, fresh raspberries, pistachios & whipped cream

TARTE TATIN **165**

klassisk äppeltarte med hemgjord smördeg, äppelkaramell & kanelglass

classic apple tart, with homemade puff pastry, apple caramel & cinnamon ice cream

MARÄNGSVISS **135**

nygjord vaniljglass, maräng, chokladsås & vispad grädde

Eton mess Swedish style, vanilla ice cream, meringue, chocolate sauce & whipped cream

MANGOSORBET **95**

mangosorbet

mango sorbet

PRINSENS VALRHONATRYFFEL **95**

vispad grädde & passerade hallon

Valrhona chocolate truffle, whipped cream & raspberry coulis

PRINSENS TRIPPLAR

Petit four med kaffe och avec (3 cl)

Petit four with coffee and avec (3 cl)

COINTREAU LIQUEUR, France 170
BAILEY'S ORIGINAL IRISH CREAM, Ireland 170
BOULARD, PAYS D'AUGE, V.S.O.P. France 190
RÉMY MARTIN, V.S.O.P., France 240
ZACAPA 23Y, Rom, Guatemala 240

DESSERTVIN / DESSERT WINE

MOUTON CADET, SAUTERNES, FRA ..... 160/5 cl
XAVIER VIGNON, MUSCAT BEAUMES DE VENISE, FRA .... 160/5 cl
ROYAL TOKAJI, ROYAL TOKAJI LATE HARVEST, HUN .... 140/5 cl