

FÖRRÄTTER
Starters

PILGRIMSMUSSLA 225,-
CITRONKRÄM, NUOC CHAM OCH SYRAD FORELLROM
Scallops with lemon cream, nuoc cham and trout roe

BIFF TARTAR HALV 225,- HEL MED POMMES FRITES 295,-
KAPRIS, ÄGGULA, RÖDLÖK, DIJONSENAP, SALTGURKA OCH FRITERAD SCHARLOTTENLÖK
Beef tartar with capers, egg yolk, red onion, dijon mustard, pickled cucumber and fried shallots

TENANS GRATINERADE HAVSKRÄFTOR 375,-
Tenan's gratinated crayfish

LÖJROMSTOAST MED KLASSISKA TILLBEHÖR 295,-
LÖJROM, CRÈME FRAICHE, CITRON, GRÄSLÖK, RÖDLÖK OCH SMÖRSTEKT TOAST
Bleak roe, creme fraiche, red onion, chives, lemon and butter fried toast

VARMRÄTTER
Main

SCHNITZEL 275,-
PÅ UNGGRIS SERVERAS MED LJUMMEN POTATISSALLAD, SAUCE BORDELAISE SAMT ANJOVISSMÖR
Potatoe sallad, sauce bordelaise and anchovy butter

RÖDVINSBRÄSSERADE OXKINDER 295,-
POTATISPURÉ SMAKSATT MED PARMESAN, ELDAD SYLTLÖK, VARIATION PÅ SVAMP OCH BAKAD KNIPPMOROT
Beef cheeks with parmiggiano infused potatoe purée, blackened pickled onions, mushroomoms and baked carrot

OXFILET AFRICANA 415,-
SERVERAS MED KLASSISKA TILLBEHÖR
Tenderloin Africana served with classic accompaniments

UGNSBAKAD TORSKRYGG 425,-
SERVERAS MED SANDEFJORDSÅS, FORELLROM, KOKT POTATIS, SAUTERAD FÄNKÅL OCH SPENAT
Ovenbaked cod served with sauce sandefjord, trout roe, boiled potatoes, sautéed fennel and spinach

DESSERTER
Deserts

VANILJGLASS 175,-
SERVERAS MED FÄRSKA BÄR
Vanilla ice cream with fresh berries

ÄPPLEKAKA INGRID – MARIE 125,-
CRÈME ANGLAIS OCH VARIATION PÅ ÄPPLE
Apple cake served with Crème Anglais

EN BIT OST FRÅN LE COMPTOIR 95,-
A Piece of cheese

