t

KVÄLL-& HELGSMENY

FÖRRÄTTER

TOAST SKAGEN 185:- / 285:-
Med smörstekt briochebröd toppas med forellrom

RÅRAKA 245:-
Med löjrom, smetana och rödlök

HUMMERSOPPA 245:-
Med hummerkött, smetana och forellrom

KLASSIKER

RIMMAD LAX 285:-
Med dillstuvad potatis

STEKT STRÖMMING 205:-
Med potatispuré, lingon och brynt smör

KÖTTBULLAR 225:-
I gräddsås med lingon, pressgurka och potatispuré

FISK- & SKALDJURSGRYTA 265:-
Med krutonger och aioli

MOULES FRITES 265:-
Serveras med aioli

ÅSÖGATANS FISH'N CHIPS 265:-
Med remouladsås

VEGETARISKT OCH GRÖNT

RÄKSALLAD 235:-
Med ägg, avokado och Rhode Island

RÄKSMÖRGÅS 225:-
På Fröbröd från Art Bakery

SVAMRISOTTO 245:-
Med kantareller, shitakesvamp, ostronskivling
och friterade rotfrukter

Allergier fråga oss

VECKANS KÖTT
Fråga personalen om vad som
gäller denna vecka

DAGENS FÅNGST

Fråga personalen om vad
det är för god fisk idag

SKALDJUR

(Kan ta lite längre tid att få skaldjur)

RÄKPLATEAU 265:-
200 g färska räkor, 100 g rökta räkor,
blåmusslor, dressing och smörstekt briochebröd

OSTRONPLATEAU 235:-
3 olika sorter ostron 2 av varje med lökvinegrette

SKALDJURSPLATEU 795:-
200 g färska räkor
100 g rökta räkor
½ amerikansk hummer
Vinkokta blåmusslor
4 franska ostron
Rhode Island, hovmästarsås, lökvinaigrette och aioli
Smörstekt briochebröd
(tis-tors måste den förbeställas två dagar innan)



SPECIALMENY

Toast skagen med forellrom och
smörstekt briochebröd

Dagens fångst eller Veckans kött

Mini Crème brûlée

3-rätter 495:-