

Arrabiata

Vegetarisk pasta med
chillitomatsås, lök, svamp och zucchini
*Vegetarian pasta with chilli tomato sauce,
onion, mushroom and zucchini*

155:-

Pasta Sedanini

Pasta med oxfilé
Pasta with beef tenderloin

185:-

Ceasarsallad

Med majskyckling
Cesar salad with corn chicken

175:-

Tonfisksallad

Med halstrad tonfisk, wasabiemulsion, råstekt broccoli,
quinoa, avocado och sesamfrö-vinägrett
*Tuna salad with grilled tuna, wasabiemulsion, fried broccoli,
quinoa, avocado and sesam seed vinaigrette*

195:-

Barnmat

For children

Köttbullar med potatis och gräddsås
Meatballs with potatoes and cream sauce

69:-

Pannkakor med sylt och grädde
Pancakes with jam and cream

69:-

Pasta Bolognese

69:-

Dessert

Vaniljglass med jordgubbar

Vanilla ice cream with strawberries

75:-

Chokladfondant

Med apelsincurd, cointreukaramell och
smörstekt panko

*Chocolate fondant with orange curd,
cointreau caramel and buttered panko*

95:-

Citronsorbet

Med rostad vit chokladsås och saltrostade nötter
*Lemon sorbet with roasted white chocolate sauce
and saltroasted nuts*

95:-

Rabarberpaj med vaniljsås

Rhubarb pie with custard sauce

95:-



Meny



Förrätter och snacks

Appetizers and snacks

Toast Skagen

Klassisk skagentoast med handskalade räkor
Classical toast Skagen with handpeeled prawns

145:-

Laxtartar

Med wasabiemulsion, picklad melonrättika och rädisor
Salmon tartar with wasabiemulsion, pickled melon radish and radishes.

165:-

Italiensk chark- och ostbricka

Italian meat and cheese tray

155:-

Vitlöksbröd med kimchikräm

Garlic bread with kimchicream

85:-

Chevré Chaud

Chevréost, rödbeta, valnötter, ruccola och honung
Chèvre cheese, beetroot, walnuts, arugula and honey

125:-

Varmrätter

Main courses

Lammracks

Med ratatouille, rödvinssås, vitlökssmör och pommes
Rack of lamb with ratatouille, red wine sauce, garlic butter and fries

245:-

Parmalindad majskyckling

Med rostad potatis, sparris, ramslökspesto och timjansås
Parma wrapped corn chicken with ramson pesto, roasted potatoes, asparagus and thyme sauce

225:-

Entrecôte

Med krispig prosciutto, friterad salvia, rödvinssås, dragonsmör och friterad sötpotatis
Entrecôte with crispy prosciutto, fried sage, red wine sauce, tarragonbutter and fried sweetpotatoes

275:-

Röding

Med friterad potatisrulle, fänkålscrudité och champagnesås
Artic char with fried potato roll, fennel crudité and champagnesauce

245:-

Halstrad torskrygg

Med brynt smör, pepparrotkräm och gotländsk färskpotatis
Broiled cod with browned butter, horseradish cream and gotlandic early potatoes

245:-

Moules Frites

Blåmusslor i vitt vin serveras med citronaioli och pommes
Mussels in white wine served with lemon aioli and fries

125:- halv / 195:- hel

Blackrock Grill

Här grillar du kött på en 400 grader varm lavasten vid bordet.
En upplevelse utöver det vanliga! Välj kött och tillbehör nedan.

Here you grill the meat on a 400-degree hot lava stone at the table. An extraordinary experience! Choose meat and sides below.

Kött, Meat

Oxfile, *Fillet of beef* 235:-

Lammrostbiff, *Rump of lamb* 235:-

Kalventrecôte, *Calf entrecôte* 235:-

Tillbehör, Sides

Ratatouille..... 35:-

Halloumi..... 35:-

Italiensk bondsallad, *Italian farmers salad*..... 35:-

Sparris, *Asparagus* 35:-

Pommes Frites..... 30:-

Rostad potatis, *Roasted potatoes*..... 30:-

Färskpotatis, *Early potatoes* 30:-

Quinoasallad, *Quinoa salad* 45:-

Smör och sås, *Butter and sauces*

Örtcrémefraiche, *Crème fraiche with herbs* 25:-

Vitlökssmör, *Garlic butter* 25:-

Bearnaisesås, *Bearnaise sauce* 25:-

Citronaioli, *Lemon aioli* 25:-

Rödvinssås, *Red wine sauce*..... 25:-

Dragonsmör, *Tarragon butter* 25:-

Kimchikräm, *Kimchi cream* 25:-

Konjaksås, *Brandy sauce*..... 25:-

