

Meny

Förrätter

Toast Skagen Liten/Stor 85:- / 155:-

Med sikrom

Lerpottasill 85:-

Matjesill, nykokt potatis, ägg, brynt smör och örter

Varmrätter

Weekly Special!

Grillad oxfilémedaljong 269:-

Med klassisk grönpepparsås, confiterad tomat och pommes frites

Grillad lammytterfilé 259:-

Ramslöksemulsion, potatiskaka, rosmarinsky och tryffeljärskost

Bucatini ai Funghi 195:-

Bucatini med rostad svamp, svartpeppar och parmesan

Royal Burger 195:-

Smashburgare 2x90g, potatobuns, cheddar, emmenthaler, picklad lök, tryffelmajonäs och pommes frites

Räksallad 225:-

Med handskalade räkor, klassisk nobis-dressing, ägg, krispsallad, sparris och citron

Halstrad skrei-torsk 269:-

Med champagne-vitvinsås, säsongens grönsaker och ångad rattepotatis

Rimmad lax 185:-

Med dillstuvad potatis och hovmästarsås

Margherita 160:-

Med tomatsås, mozzarella och basilka

Carciofo 160:-

Kronärtskocka, veganost, paprika, lök och tryffelkräm

Capricciosa 160:-

Med tomatsås, mozzarellaost, serrano, skogschampinjoner och oregano



Rostade betor 125:-

Gulbeta, polkabetta, rödbeta med vår egentillverkade veganost och vitlöksbröd

Charkbricka 175:-

Ost och chark, marinerade oliver och fikonmarmelad

Snacks/Tillbehör

Oliver 35:-

Mandlar 35:-

Rotfruktschips 35:-

Grönsaker m. dipp 55:-

Pommes frites 35:-

Grönsallad 35:-

Dessert

Vaniljglass 125:-

Med färska jordgubbar och lättvispad grädde

Crème brûlée 125:-

Serveras med färska bär

Chokladkladdkaka 125:-

Vahlronachoklad, rostade nötter serveras med vispad grädde och färska bär

Chokladtryffel 45:-

Hemgjorda

Barnmeny

Hamburgare 85:-

Smashburgare 90g, potatobuns, sallad, tomat, ost, ketchup och pommes frites

Pannkakor 85:-

Sylt och grädde

FRÅN GRILLEN



SALLAD

FISK

PIZZA



Menu

Starter

Toast Skagen Small/Large 85:- / 155:-

With white roe

Clay Pot Herring 85:-

Herring, freshly cooked potatoes, eggs, browned butter, herbs



Roasted Beets 125:-

Beetroot, polka beet and yellow beet with our home-made vegan cheese, garlic bread

Charcuterie Platter 175:-

A selection of today's cheese and cold cuts, marinated olives, fig jam

Main Course

Weekly Special!

FROM THE GRILL

Grilled Fillet of Beef 269:-

With classic green pepper sauce, confit tomato and french fries

Grilled Lamb Tenderloin 259:-

Ramson emulsion, potato cake, light rosemary gravy, truffle cream cheese



Bucatini ai Funghi 195:-

Bucatini with roasted mushrooms, black pepper and parmesan cheese

Royal Burger 195:-

Smashburger 2x90g, potato chips, cheddar, emmentaler cheese, pickled onions, truffle mayonnaise, french fries

SALAD

Shrimp Salad 225:-

Hand-peeled shrimp, classic Nobis dressing, eggs, crispy salad, asparagus, lemon slice

FISH

Broiled Skrei-Cod 269:-

With champagne-white wine sauce, seasonal vegetables and steamed potato

Cured Salmon 185:-

With dill stewed potatoes, butler sauce

PIZZA

Margherita 160:-

Tomato sauce, mozzarella cheese, fresh basil



Carciofo 160:-

Artichoke, vegan cheese, peppers, onions, truffle cream

Capricciosa 160:-

Tomato sauce, mozzarella cheese, serrano, wild mushrooms, oregano

Snacks/Sides

Olives 35:-

Almonds 35:-

Root vegetable chips 35:-

Fresh vegetables w. dip 55:-

French fries 35:-

Green salad 35:-

Dessert

Vanilla Ice Cream 125:-

With fresh strawberries and lightly whipped cream

Crème brûlée 125:-

Served with fresh berries

Chocolate Cake 125:-

Vahlron chocolate, roasted nuts, served with whipped cream and fresh berries

Chocolate Truffle 45:-

Homemade chocolate truffles

Kids menu

Burger 85:-

Smashburger 90g, potato chips, salad, tomato, cheese, ketchup, french fries

Pancake 85:-

Jam and cream