

Göteborg rekommenderar

Drink recommendations

Andre Clouet Silver Brut *Champagne, Frankrike* 135/795

Kvällens drink 126

Jus de Pomme Pétillant *Lätt mousserande äppelmust* 65/295

Plockmat

Finger Food

Ostron

Fråga om dagens utbud & pris

Oysters/ Ask your waiter for today's supply & price

Räkor 200g 149

Shrimps 200g

Charkuteritallrik 135

ett urval av charkuterier & oliver

Charcuterie plate with a selection of cured meat and olives

Toscana skinka 85

med tomat, vitlök, olivolja & surdegsbröd

Tuscany ham with tomato, garlic & braed

Förrätter

Starters

Kantarelltoast 120

med parmesanost & kantarellcrème

Chanterelle toast with parmesan cheese & chanterelle creme

Eldad Getost 125

med grillad morot, inkokt morot,
ruccola & rostade valnötter

*Fired goat cheese with grilled carrot, boiled carrot, arugula &
roasted walnuts*

Toast Skagen 130

Swedish shrimp mix "skagen" on toast

Sikrom med Västerbottenpaj 165

med rödlök & crème fraiche

Lake white fish roe, cheese quiche, red onion & crème fraiche

Husman

Se tavlan för veckans husman

See the black board for the weeks special "Traditional dishes"

göteborg
Hammarby sjöstad

Meddela gärna personalen om eventuella allergier

Varmrätter

Main Courses

Karljohansvamp ravioli 195

med tomat, chili, lök, vitlök, persilja & parmesanost
*Karljohan mushroom ravioli with tomato, chili, onion, garlic,
parsley & parmesan cheese*

Fisk- & skaldjursgryta 230

med lax, sej, musslor, räkor, selleri, gurka & potatis
*Fish & seafood casserole with salmon, saithe,
shrimps, celery, cucumber & potatoes*

Rödtinga 278

krokett fylld med lax & kräftor serveras med
Västerbottens duchesse & gräslöksvitvinssås
*Plaice with salmon and crayfish filled croquette,
Västerbottens duchesse & chives white wine sauce*

Cheeseburgare (högrev & bringa eller halloumi) 175

med prästost, chipotleglaze, grönsaker
serveras med rostad potatis
*Cheeseburger (ground chuck & brisket or halloumi),
chipotle glaze, salad & roasted potatoes*

Hjortytterfilé 265

med viltsky, röd surkål, trattkantareller samt
puré på jordärtskocka & potatis
*Venison tenderloin with game gravy, red sauerkraut, chanterelles
and puré of Jerusalem artichokes & potatoes*

Steak Minute 270

med tomatsallad, rostad potatis,
rödvinssås & bearnaisesås
*Minute Steak with tomato salad, roasted potatoes,
red wine sauce & sauce béarnaise*