

~ENTRANTES~

Förrätter

**Carpaccio de remolacha con queso vegano SEK 95 G M (V)**

Rödbetscarpaccio med veganost, rostade frön, honung, balsamicosirap & ärtskott  
*Beetroot carpaccio served with vegan feta, toasted seeds, honey, balsamico syrup & pea sprouts*

**Caldo de reno con sabores asiáticos SEK 180 G M (innehåller soja & sesam)**

Soppa på renbuljong med asiatiska smaker, svenskt reninnanlår, vårlök, skogschampinjon, koriander & chili (LCHF)  
*Soup with asian notes made of reindeer broth and served with reindeer topside, spring onions, mushrooms, cilantro & chili*

**Tabla de embutidos SEK 185 (G)**

Charkbricka med mixade spanska charkuterier, manchego & husets marinerade oliver  
*Mixed platter of Spanish charcuterie with manchego cheese & marinated olives*  
-Kan delas på två/good to share

~~~~~

~ESPECIALES~

Husets special

**La elección del Chef 4 Tapas mixtas SEK 245**

**(G) (M) (V)**

Kockens val av 4 mixade Tapas – beställ för hela sällskapet så blir det större urval av Tapas!  
*Chefs Selection of 4 mixed tapas – order for the whole table to get a wider range of tapas!*

~~~~~

~GUARNICIONES~

Side-orders

Sötpotatisfries **SEK 40**

Marinerade oliver **SEK 35**

Vitlöksbröd **SEK 40**

Ölkorv **SEK 35**

~SEGUNDOS~

Varmrätter

**Pasta fresca hecha a mano de tinta de calamar con almejas de carril MSC SEK 195**

Färsk handgjord, lokalproducerad svart bläckpasta med venusmusslor  
**MSC**, rökt sidfläsk & tomat i en gräddig skaldjurs- och vitlökssås  
*Locally handmade ink tagliatelle served with vongole MSC, smoked porkbelly & tomatoes in a creamy shellfish- and garlic sauce*

**Salmón de cría sostenible ASC en laksa malayo SEK 225 G M**

Lax **ASC** med malaysisk laksa curry, grönsaker, svart ris & vårlök  
*Salmon ASC with Malaysian curry, vegetables, black rice & spring onions*

**Ramen de huevo con pierna de reno deshuesada y huevo EKO SEK 230 M (innehåller soja & sesam)**

Ramen med svenskt reninnanlår, marinerat **EKO** ägg, vårlök, skogschampinjon, koriander & chili  
*Ramen with Swedish reindeer topside, marinated egg EKO, spring onions, mushrooms, cilantro & chili*

**Pierna de reno deshuesada con setas y puré cremoso de apio nabo SEK 295 G**

Svenskt reninnanlår med gräddig rotselleripuré, rödvinskyl, svamp & picklade blåbär  
*Swedish reindeer topside with creamy celeriac purée, red wine gravy, mushrooms & pickled blueberries*

**Lomo de jabalí nacional con puré de apio nabo cremoso SEK 260 G**

Svensk vildsvinsytterfilé med porchettakrydda, äpple, krämig selleri & rödvinsås  
*Loin of Swedish wildboar with porchetta spices, apple, creamy celeriac and a red wine sauce*

**Banh mi sandwich vegano con tofu ahumado SEK 175 M V (G)**

Vegansk Banh mi sandwich med rökt tofu, chilimajjo, picklad morot & majrova, ärtskott, sallad & koriander. Serveras med rotfruktschips  
*Vegan Banh mi sandwich with smoked tofu, chili mayonnaise, pickled carrot, turnip, pea sprouts, salad & cilantro served with root vegetable chips*

**Sandwich estilo Vietnamita con entraña nacional KRAV SEK 195 M (G) (innehåller fisksås)**

Vietnamesisk Banh mi sandwich med svensk flankstek **KRAV**, chilimajonnäs, picklad morot & majrova, ärtskott, sallad och koriander. Serveras med rotfruktschips  
*Vietnamese Banh mi sandwich with Swedish skirt steak KRAV, chili mayonnaise, pickled carrot, turnip, pea sprouts, salad & cilantro served with root vegetable chips*

**Hamburguesa Vegana SEK 175 M V (G)**

Vegansk baljväxtburgare från Sorunda med sallad, syrad gurka & majonnäs. Serveras med fries, kimchimajonnäs och lökringar  
*Vegan burger made by Sorunda with salad, onion rings & pickled cucumber served with kimchi mayonnaise and French fries.*

**Hamburguesa local de raza Black Angus, queso Taleggio y bacon SEK 195 (G –burgaren innehåller havregryn)**

Husets hamburgare på Black Angus från lokal gård med Taleggio ost, bacon, tomat, majonnäs & sallad. Serveras med fries och stekt lökdip  
*Locally farmed Black Angus hamburger with taleggio cheese, bacon, tomatoes, mayonnaise & salad served with French fries and a fried onion dip sauce*

**G**- Glutenfri/Gluten free  
**M** –Mjölkfri/Dairy Free  
**V**- Vegetarisk/Vegetarian  
**()**- Går att få.../available as...

Andra allergier eller specialkost? Prata med oss i personalen så hjälper vi dig!  
Other allergies or requests?  
Contact the staff!

~POSTERS~

Desserter

**Crema quemada con nata de mora ártica SEK 95 G**

Crème brûlée med hjortrongräde  
*Crème brûlée with cloudberry flavored whipped cream*

**Mousse de chocolate con avellanas y coco tostado SEK 95 G M V**

Choklad mousse med hasselnöt & rostad kokos (vegan)  
*Chocolate mousse with hazel nuts & roasted coconut chips (vegan)*

**Sorbete ó helado de la casa con bayas SEK 65 G (M) (V)**

Husets glass eller sorbet med bär  
*Serving of ice cream or sherbet with berries*

~~~~~

~MENÚ INFANTIL~

För de yngre

**Pannkakor med grädde och sylt SEK 75**

*Pancakes with cream and jam*  
**Köttbullar med pommes frites, gräddsås och ketchup SEK 75**  
*Meatballs with fries, cream sauce and ketchup*  
**3 mixade tapas SEK 150**  
*3 mixed tapas*

–Även de flesta varmrätter går att beställa som halvportion, fråga oss i personalen!  
–Most of the mains courses are available as half portion, contact the staff!