

## Förrätter - Starters

Toast Skagen 1/2 175:- | 1/1 275:-

30g löjrom från Kalix med rödlök, smörstekt toast och smetana 295:-  
*30g bleak roe from Kalix with red onion, toast and smetana*

Sotad råbiff på svenskt nötytterlår med klassiska tillbehör  
1/2 155:- | 1/1 255:-

*Seared beef tartar with classic accompaniments*

Jordärtskockssoppa med pilgrimsmussla och forellrom 135:-  
*Jerusalem artichoke soup with scallop and trout roe*

## Varmrätter - Main courses

Variation på pumpa med silverlök, smörad svamp och sojabuljong 215:-  
*Variety of butternut squash with white onion, mushrooms and soy broth*

Fisk- och skaldjursgryta med räkor, blåmusslor, saffransaioli  
och krutonger 245:-

*Fish and shellfish casserole with shrimp, blue mussels, saffron aioli  
and croutons*

Grillad gös från Hjälmaran med pumpa, smörsås, sotad shitake, kål och  
pumpablommor fyllda med jalapeño 315:-

*Grilled pike-perch with butternut squash, beurre blanc, blackened shitake,  
kale and butternut squash flowers filled with jalapeños*

Eriks bacon och cheeseburgare med pommes frites 235:-  
*Erik's bacon and cheeseburger with french fries*

Kryddstekt hjort med stuvad brysselkål, ostronskivling, jordärtskocka,  
skysås och potatiskaka smaksatt med Sveciaost 325:-

*Herb rubbed venison with creamed brussel sprouts, oyster mushrooms,  
Jerusalem artichoke and potato cake*

Biff minut med tomatsallad, rödvinssås och pommes frites 245:-  
*Steak minute with tomato salad, red wine sauce and french fries*

Biff Rydberg på svensk hängmörad oxfile med senapsgrädde  
och pepparrot 335:-

*"Beef Rydberg" with mustard cream and horseradish*

## Husets champagne

Louis Roederer - Théophile 155:-/795:-

Richard Juhlin - Blanc de blancs 95:- *alkoholfri*

## Säsongsmeny 495:-

Jordärtskockssoppa med pilgrimsmussla och forellrom  
*Jerusalem artichoke soup with scallop and trout roe*

Kryddstekt hjort med stuvad brysselkål, ostronskivling, jordärtskocka, skysås  
och potatiskaka smaksatt med Sveciaost

*Herb rubbed venison with creamed brussel sprouts, oyster mushrooms,  
Jerusalem artichoke and potato cake*

Crème Brûlée

## Desserter - Desserts

Bakfickans urval av ost

1 bit 50:- | 3 bitar 135:-

*Bakfickan's selection of cheese*

Smått & gott 80:-

*Three sweet treats*

Crème Brûlée 105:-

Glace au four med chokladglass och saltrostade mandlar 115:-  
*Baked Alaska with chocolate ice cream and salt roasted almonds*

Bakfickans glass och sorbet 40:- / kula  
*Homemade ice cream and sorbet*

Bakfickans tryffel 30:- / styck  
*Chocolate truffle*