

Förrätter - Starters

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

30g löjrom från Kalix med finhackad 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

Bakad blomkål med brynt hasselnötssmör, bönor, picklad kålrabbi och grönkål 215:-
Baked cauliflower with browned hazelnut butter, beans, pickled swede and kale

Fisk och skaldjursgryta med räkor, blåmusslor, saffransaioli och krutonger 245:-
Fish and shellfish casserole with shrimp, blue mussels, saffron aioli and croutons

Grillad röding med grönärtscrème, grönkål, bakad gulbeta och vitvinssås 295:-
Grilled char with green pea puree, kale, baked yellow beet and white wine sauce

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

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

Rödvinbräserat lammlägg med tomat och rosmarinsky, bönor och grönkål 275:-
Red wine braised lamb with tomato and rosemary gravy, beans and kale

Biff Rydberg på svensk hängmörad oxfilé 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 445:-

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

Grillad röding med grönärtscrème, grönkål, bakad gulbeta och vitvinssås
Grilled char with green pea puree, kale, baked yellow beet and white wine sauce

Bakfickans tryffel

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:-

Glacé 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