

## COCKTAILS 4 CL 145:- / 6 CL 196:-

FOAM & CHIPS  
Rom/ Punch/ Mango and chili foam

COOL RUMINGS  
Jamaican rum / Amaro / Lime / Spice mix / Clarified milk

CUTCH FOREST  
Rum Coconut / Gran Classico Bitter/ Champagne Syrup

PASSION  
White Rum / Lemon juice / Syrup / Passion fruit purée / Passion fruit juice

SUNFLOWER MARGARITA  
Tequila infused with roasted sunflower seeds / Mezcal / Agave / Lemon

RODRIGUEZ  
Gin / Aperol / Mint / Lemon juice / Syrup / Orange bitter

MESCAL FORMULA  
Mescal / Dubonnet / Antica Formula / Walnut Bitter / Agave Syrup / Bacon

COFFEEROL TONIC  
Coffee infused aperol / Dry Curacao / Lemon juice / Tonic Water

SPRUCE LEE-NGON  
Beefeater gin / Monkey 47 Sloe gin / Lingonberry / Spruce shoot syrup / Black Pepper

WORLD WAR MEDICINE  
Bulleit bourbon / Vanilla liqueur / Rose hip- & Caraway syrup / Lemon

LEOBOWSKI  
Peanut infused Whisky / Caramelised sugar / Cream / Milk / Chocolate bitter

POMPEII  
St Germain (Elderflower) / Martini Rosso / Smoky Ardbeg Whisky / Lemon juice/ Syrup / Passion fruit purée

## TILLTUGG / SNACKS

PARMESAN 55:-

PANNBRÖD / SKILLET BREAD 55:-  
med paprika, mandel och vitlök  
*with red peppers, almond and garlic*

SVENSKA CHARKUTERIER 125:-  
*Swedish charcuterie*

VÅRRULLE / DUCK SPRING ROLL 65:-  
med anka och soyadipp  
*with soy dipping sauce*

OLIVER / OLIVES 40:-  
marinerade i örter och vitlök  
*marinated in garlic and herbs*

## FÖRRÄTTER / STARTERS

CONFITERAD ANKA / DUCK CONFIT 135:-

Smörconfiterad anka serverad med inlagda grönsaker, shiitake, rostad levain, machésallad och örtcrème  
*Duck confit served with pickled vegetables, shiitake, roasted levain, mache salad and herb crème*

FRÖJALAX / FRÖYA SALMON 155:-

Citrongraterad Fröjalax med blomkålscrème, forellrom och en sallad med citronette och brödkryddor  
*Lemon baked Fröya salmon with cauliflower crème, trout roe and a citronette salad*

BIFF TARTAR / BEEF TARTARE 135:-

Sotad biff tartar med torkade lingon, svartrotschips och rostad lökmajonnäs  
*Blackened beef tartare with dried lingonberries, salsify chips and a roasted onion mayonnaise*

PANNBRÖD / SKILLET BREAD 265:-

Pannbröd med löjrom, gräddfil, rödlök, gräslök och prästost  
*Sillet bred with caviar of Kalix, sour cream, red onions, chives and priest cheese*

CHAMPINJONSOPPA / MUSHROOM SOUP 135:-

Champinjonsoppa med portvin, duxelle, crème fraiche, enoki-svamp och krutonger  
*Mushroom soup with port wine, duxelle, sour cream, enoki mushroom and croutons*

## VARMRÄTTER / MAIN COURSES

LAMMRACKS / RACK OF LAMB 295:-

Lammracks och lammkorv med råstekt kål, bakad jordärtskocka, kålrotspurée och vitlökssky  
*Rack and sausage of lamb with sauteed cabbage, baked jerusalem artichoke, swede purée and garlic jus*

RENYTTERFILÉ / FILLET OF REINDEER 345:-

Renytterfilé glaserad med granhonung, potatiskrokett med cheddarost, timutpeppar rostad rotselleri och björnbärssky  
*Fillet of reindeer glazed with fir honey, potatoe croquette with cheddar, timut pepper roasted celeriac and blackberry jus*

RYGGBIFF / SIRLOIN STEAK 325:-

Grillad australiensisk ryggbiff med en tomat- och löksallad, tryfflemulsion och pommes  
*Grilled Australian sirloin steak with a tomato and onion salad, truffel emulsion and chips*

REGNBÅGE / RAINBOW TROUT 245:-

Halstrad regnbåge med havskräfta serverad med rödbeta, fänkål, palsternacka och dillcrème  
*Seared rainbow trout with langoustine served with beetroot, fennel, parsnip and dill crème*

RÖDTUNGA / TORBAY SOLE 310:-

Rödtunga med brynt smör serverad med kungskrabba, färsk kål och skaldjurssås  
*Torbay sole with browned butter served with king crab, cabbage and shellfish sauce*

RISOTTO 225:-

Pumparisotto med rostad palsternacka, bakad blomkål, pioppini-svamp, riven fetaost och grönkålsskum  
*Pumpkin risotto with roasted parsnip, baked cauliflower, pioppini mushroom, grated feta cheese and kale foam*

## DESSERTER / DESSERTS

"SACHERTÅRTA" / "SACHERTORTE" 125:-

Dekonstruerad Sachertårta med aprikossorbet, mörk choklad och vispad grädd  
*Deconstructed Sachertorte with apricot sorbet, dark chocolate and whipped cream*

VINKOKT PÄRON / POACHED PEAR 125:-

Vinkokt päron med vanilj, honung, rostade nötter, rom och fikon  
*Wine poached pear with vanilla, honey, roasted nuts, rum and figs*

BLÅBÄRSKAKA / BLUEBERRY CAKE 125:-

Blåbärskaka med mandel och citronglass med timjan och lönnsirap  
*Blueberry cake with almonds, lemon ice cream with thyme and maple syrup*

KVÄLLENS OST & MARMELAD 55:- / BIT

*Tonights special cheese & marmalade 55:- / piece*

CHOKLADTRYFFEL 35:-

*Chocolate truffel*

\*Mindre ändringar i menyn kan ske beroende på tillgång av råvaror

\*Minor changes may occur in the menu due to availability of ingredients

## HOTELLKLASSIKER / HOTEL CLASSICS

CEASARSALLAD 195:-

med stekt kyckling och knaperstekt bacon  
*Caesar salad with pan-fried chicken and crispy bacon*

RÄKSMÖRGÅS / LÖJROM 295:-

Rivertons räkmacka med Kalixlöjrom på hembakt rågbröd, gurknudlar, rödlök och pepparrotsmajonnäs  
*Riverton's shrimp sandwich with bleak roe on home-made rye-bread, cucumber noodles, red onion and horseradish mayonnaise*

RÄKSMÖRGÅS 215:-

Rivertons räkmacka på hembakt rågbröd, gurknudlar, rödlök och pepparrotsmajonnäs  
*Riverton's shrimp sandwich on home-made rye-bread, cucumber noodles, red onion and horseradish mayonnaise*

HÖGREVSBURGARE 195:-

med syrad lök, pommes och örtdipp  
*Prime rib burger with pickled onions, fries and a herb dipping sauce*

ROTFRUKTSBURGARE 165:-

med syrad lök, pommes och örtdipp  
*Bean and root vegetable burger with pickled onions, fries and a herb dipping sauce*

## MOUSSERANDE & CHAMPAGNE / CAVA & CHAMPAGNE

Bach, Cava (ES)	95:- / 490:-
André Clouet Grande Réserve, Champagne, Blanc de Noirs, NV (FR)	135:- / 780:-
Veuve Cliquot Ponsardin Brut, Champagne, Cuvée, NV (FR)	/ 925:-
Dom Perignon, Champagne, Cuvée, 2006 (FR)	/ 2495:-

## VITA VINER / WHITE WINES

Wildflower Sinclair Estate, Sauvignon Blanc, Chardonnay (AUS)	90:- / 395:-
Soellner Hengstberg Grüner Veltliner, (AUT)	110:- / 495:-
Sauvignon Blanc Klassik, Wolmuth, 2017 (AUT)	135:- / 595:-
Petit Chablis Saint Claire, Jean-Marc Brocards, Chardonnay 2015 (FRA)	130:- / 570:-
Domaine Moreau Vaulignot, Chablis 1 er Cru, Bourgogne 2014 (FRA)	/ 625:-
Fernand Engel Réserve, Pinot Gris, Alsace 2016 (FRA)	125:- / 550:-
Henri de Villamont, Chassagne-Montrachet 1 er Cru, Bourgogne 2010 (FRA)	/ 825:-
Georg Breuer, Riesling Sauvage, Rheingau 2016 (GER)	110:- / 490:-
Pauly Generations, Riesling, Mosel, 2017 (GER)	125:- / 560:-
Villa Maria, Marlborough, 2017 (NZL)	125:- / 545:-
Martín Códax, Albariño 2014 (SPA)	140:- / 650:-
Otazu, Navarra, Chadonnay, 2017 (SPA)	130:- / 575:-
Secateurs, Badenhorst, Chenin Blanc, 2017 (RSA)	110:- / 490:-
Ghost Pines, Chardonnay, 2014 (US)	110:- / 485:-

## ROSÈ VINER / ROSÈ WINES

Rabl, Zweigelt 2016 (AUT)	100:- / 465:-
Sancerre, Les Pierris, Pinot Noir 2017 (FRA)	145:- / 585:-
Advini Château Gassier Rosé, Grenache, Cinsault, Cinsault, Rolle (FRA)	130:- / 570:-
IL Pumo Rosato, Negroamaro, 2017 (ITA)	95:- / 485:-

## RÖDA VINER / RED WINES

Trapiche Altos del Condor, Tempranillo Malbec, Mendoza 2015 (ARG)	95:- / 425:-
Trapiche Estación, Bonarda, Mendoza 2015 (ARG)	95:- / 425:-
Louis Latour, Gamay, Bourgogne, 2013 (FRA)	110:- / 495:-
Maison Louis Jadot, Moulin-à-Vent, Chateau des Jacques, Bourgogne 2013 (FRA)	/ 695:-
Henri de Villamont, Chambolle-Musigny 1er Cru "Les Baudes", Bourgogne 2011 (FRA)	/ 845:-
Maison Louis Jadot, Moulin-à-Vent, Chateau des Jacques, Bourgogne 2013 (FR)	/ 695:-
Henri de Villamont, Chambolle-Musigny 1er Cru "Les Baudes", Bourgogne 2011 (FR)	/ 845:-
Henri de Villamont, Savigny-Lés-Beaune, Bourgogne 2012 (FRA)	160:- / 680:-
E. Guigal Chateau d' Ampuis, Crozes-Hermitage Rouge, Rhône 2013 (FRA)	135:- / 570:-
Clos de L' Oratoire des Papes, Chateauneuf-du-Pape, Rhône 2014 (FRA)	/ 775:-
Marchesi de' Frescobaldi, Luce della Vite, Lucente, Toscana 2013 (ITA)	185:- / 745:-
Malvira, Barbera d'Alba, 'San Michele' Malvirà 2014 (ITA)	150:- / 675:-
Zenato Ripassa, Valpolicella, Veneto, Corvina, Rondinella, 2014 (ITA)	/ 695:-
Mauro Sebaste, Barolo Cerette DOCG, Piemonte 2012 (ITA)	/ 890:-
Cormi, Valpolicella, Corvina, Merlot, 2011 (ITA)	145:- / 650:-
Tomas Cusiné Mineral Carignan, Carignan 80%, Grenache 20%, DO Montsant (ES)	115:- / 515:-
La Zorra EKO, Rufete 50%, Tempranillo 50%, DO Sierra de Salamanca (ES)	125:- / 565:-
Rancho Zabaco Sonoma, Zinfandel, Petit Syrah, California 2014 (US)	130:- / 555:-
Morgan Bay Cellars, Cabernet Sauvignon, 2013 (USA)	110:- / 485:-
Murphy-Goode, Merlot, 2013 (USA)	130:- / 570:-
MacMurray, Russian River Valley, Kalifornien, 2015 (USA)	150:- / 675:-

## DESSERT VINER /DESSERT WINES

Tschida Angerhof, Auslese 2015 (AUT)	115:- / glass
Peter Lehmann, Botrytis Semillon, Barossa valley, 2011 (AUS)	110:- / glass
Alain Brumont, Brumaire Novembre, Pacherenc-Vic-Bilh 2009 (FRA)	95:- / glass
Château Tirecul la Gravière, 2014 (FRA)	120:- / glass
Royal Tokaji 5 Puttonyos Aszú, Tokaji 2008 (HUN)	140:- / glass
Albagna di Romagna, 2012 (ITA)	125:- / glass
Malvira Birbet, Piemonte, Brachetto (ITA)	125:- / glass
Grådask Special Reserve, Tawny Port (POR)	85:- / glass