

## COCKTAILS 4 CL 154:- / 6 CL 205:-

BELLA ANDERSSON  
OP. Andersson / Basil / Olive oil / Lemon /  
Tomato salt

ITALICORICE  
Virtuous ginger vodka / Italicus / Lemon /  
Sugar / Licorice bitter

FOAM & CHIPS  
Rom/ Punch/ Mango and chili foam

HOLY WATER  
Gin / Pine Liqueur / Clarified milk / Lemon

ETNA  
Diplomatico Rum / Chinotto / Chocolate bitter /  
Blood grapefruit cordial

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

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

POMPEII  
St Germain (Elderflower) / Martini Rosso / Smoky  
Ardbeg Whisky / Lemon juice/ Syrup / Bitters

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

COFFEEROL TONIC  
Coffee infused Aperol / Dry Curacao/ Lemon juice /  
Tonic water

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

## TILLTUGG / SNACKS

PARMESAN 55:-

SVENSKA CHARKUTERIER 125:-  
*Swedish charcuterie*

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

## FÖRRÄTTER / STARTERS

### CEVICHE / CEVICHE 110:-

Ceviche på torsk, friterad kräfta och jordgubbar, smörstekt rågbröd och fänkåls crème  
*Ceviche with cod, fried crayfish and strawberries, panfried rye bread and fennel crème*

### LAX / SALMON 115:-

Rimmad lax med vit sparris, primörsallad, saltrostade rapsfrön samt äggcrème  
*Cured salmon with white asparagus, summer greens, salt roasted canola seeds and egg cream*

### SPARRIS / ASPARAGUS 105:-

Vit sparris med primörsallad, saltrostade rapsfrön samt äggcrème  
*White asparagus with summer greens, salt roasted canola seeds and egg cream*

### LITEN RÄKSMÖRGÅS / SMALL SHRIMP SANDWICH 115:-

MED LÖJROM / WITH BLEAK ROE 200:-  
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*

### BIFF TARTAR/ BEEF TARTAR 115:-

Sotad biff tartar med picklad gulbeta, friterad kapris, riven parmesan och senaps crème  
*Blackened beef tartar with pickled yellow beetroot, fried capers, grated parmesan and mustard cream*

## VARMRÄTTER / MAIN COURSES

### RYGGBIFF / SIRLOIN STEAK 325:-

Grillad australiensisk ryggbiff, tomat- och löksallad samt emulsion på lagrad prästost  
*Grilled Australian sirloin steak with a tomato and onion salad served with a priest cheese emulsion*

### HALSTRAD LAX / SEARED SALMON 265:-

Lättrökt halstrad lax med senapsglaserad potatis, vaxbönor, sockerärtor samt dill- och pepparrots crème  
*Lightly smoked seared salmon with mustard glazed potatoes, wax beans, snow peas and a dill-horseradish cream*

### HAVSKATT / WOLFFISH 295:-

Sotad havskatt med räkor och gurka i smörvinäggrett, gulbetspuré samt örtolja  
*Blackened wolffish with prawns and cucumber in a butter vinaigrette, yellow beetroot purée and herb oil*

### KYCKLING / CHICKEN 255:-

Svensk kryddbakad kyckling med grön sparris, rostad löksås samt potatiskaka med örter  
*Swedish spice crusted chicken with green asparagus, roasted onion sauce and a potato cake with herbs*

### HÖGREVSBURGARE / PRIME RIB BUGER 205:-

med syrad rödlök, pommes och örtdipp  
*with pickled red onion, fries and a herb dipping sauce*

### BÖNKROKETTER / BEAN CROQUETTES 245:-

Bönkroetter med mandelpotatis crème smaksatt med tryffel samt citronglaserade sommarprimörer  
*Bean croquettes served with almond potato purée flavoured with truffles and lemon glazed summer greens*

## SALLAD / SALAD

Caesarsallad med stekt kyckling och knaprigt bacon 195:-  
*Caesar salad with pan-fried chicken and crispy bacon 195:-*

Sallad med primörer och avokado, krutonger samt gräslöks dressing 165:- / lägg till handskalade räkor 215:-  
*Salad with summer greens and avocado, croutons and chive dressing 165:- / add prawns 215:-*

## DESSERTER / DESSERTS

### JORDGUBBAR / STRAWBERRIES 125:-

Hemvispad vaniljglass med färska jordgubbar  
*Home made vanilla ice cream served with fresh strawberries*

### PANNACOTTA / PANNA COTTA 135:-

Rosmarinkryddad pannacotta med bakad rabarber, havre crunch och hallonsorbet  
*Rosemary infused panna cotta with baked rhubarb, oat crunch and raspberry sorbet*

### MJÖLKCHOKLADTARTE / MILK CHOCOLATE TART 135:-

Bakad mjölkchoklad tarte med fläderbloms marinerade bär och vispad färskost med vanilj  
*Baked milk chocolate tart with berries marinated in elderflower and whipped vanilla cream cheese*

### HEMVISPAD GLASS/SORBET 55:- / KULA

*Home made ice cream/sorbet 55:- / scoop*

## HOTELLKLASSIKER / HOTEL CLASSICS

### CEASARSALLAD / CAESAR SALAD 195:-

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

### RÄKSMÖRGÅS / SHRIMP SANDWICH 215:-

MED LÖJROM / WITH BLEAK ROE 300:-  
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 / PRIME RIB BUGER 205:-

med syrad rödlök, pommes och örtdipp  
*Prime rib burger with pickled red onion, fries and a herb dipping sauce*

### VEGETARISK BURGARE / VEGETARIAN BURGER 175:-

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

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

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

## MOUSSERANDE & CHAMPAGNE / CAVA & CHAMPAGNE

Bach, Cava (ES)	95:- / 490:-
André Clouet Grande Réserve, Champagne, Blanc de Noirs, NV (FR)	140:- / 795:-
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)	100:- / 450:-
Sauvignon Blanc Klassik, Wolmuth, 2017 (AUT)	135:- / 595:-
Weinrieder, Weissburgunder, 2015 (AUT)	145:- / 625:-
Petit Chablis Saint Claire, Jean-Marc Brocards, Chardonnay 2015 (FRA)	135:- / 595:-
Domaine Moreau Vaulignot, Chablis 1 er Cru, Bourgogne 2014 (FRA)	/ 625:-
Fernand Engel Réserve, Pinot Gris, Alsace 2016 (FRA)	130:- / 595:-
Henri de Villamont, Chassagne-Montrachet 1 er Cru, Bourgogne 2010 (FRA)	/ 825:-
Chateau L´ Ermitage, Rhone, 2018 (FRA)	105:- / 475:-
Georg Breuer, Riesling Sauvage, Rheingau 2016 (GER)	120:- / 545:-
Pauly Generations, Riesling, Mosel, 2017 (GER)	130:- / 570:-
Lundén, Riesling, 2017 (GER)	110:- / 490:-
Otazu, Navarra, Chadonnay, 2017 (SPA)	135:- / 595:-
Ghost Pines, Chardonnay, 2014 (US)	125:- / 545:-

## ROSÈ VINER / ROSÈ WINES

Umatham Rosa, Blaufränkisch, Zweigelt 2018 (AUT)	150:- / 650:-
Sancerre, Les Pierris, Pinot Noir, 2017 (FRA)	145:- / 585:-
Bardolino Chiaretto Rosé, Corvina, Molinara 2018 (ITA)	105:- / 515:-

## RÖDA VINER / RED WINES

Trapiche Altos del Condor, Tempranillo Malbec, Mendoza 2015 (ARG)	100:- / 450:-
Trapiche Estación, Bonarda, Mendoza 2015 (ARG)	95:- / 425:-
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:-
Henri de Villamont, Savgny-Lés-Beaune, Bourgogne 2012 (FRA)	160:- / 680:-
Maison Louis Jadot, Moulin-à-Vent , Chateau des Jacques, Bourgogne 2013 (FR)	/ 695:-
Clos de L´ Oratoire des Papes, Chateauneuf-du-Pape, Rhône 2014 (FRA)	/ 775:-
L´ Audacieux, Syrah 50%, Grenache 50%, Languedoc, 2017 (FRA)	110:- / 490:-
Marchesi de´ Frescobaldi, Luce della Vite, Lucente, Toscana 2013 (ITA)	185:- / 745:-
Mauro Sebaste, Barolo Cerette DOCG, Piemonte 2012 (ITA)	/ 890:-
Cormi ,Valpolicella, Corvina, Merlot, 2011 (ITA)	155:- / 695:-
La Zorra EKO, Rufete 50%, Tempranillo 50%, DO Sierra de Salamanca (SPA)	135:- / 595:-
Kabuto, Garnacha, 2016 (SPA)	145:- / 675:-
Rancho Zabaco Sonoma, Zinfandel, Petit Syrah, California 2014 (US)	140:- / 620:-
Morgan Bay Cellars, Cabernet Sauvignon, 2013 (USA)	120:- / 545:-

## 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