

FÖRRÄTTER / STARTERS

Toast Skagen

bröd, räkor, majonnäs, picklad gurka,
dill, forellrom, citron

bread, shrimp, mayonnaise, pickled cucumber,
dill, trout roe, lemon
149:-

Oxfiletärtar / Beef fillet tartare

Västerbottenostcrème, kolgrillade tomater,
marconamandel, persilja

Västerbotten cheese crème, charcoal grilled tomatoes,
marcona almonds, parsley
155:-

Burrata

grillad grön sparris, pistou, ruccola,
balsamico, pistage

grilled green asparagus, pistou, rocket salad,
balsamic vinegar, pistachios
155:-

Carpaccio på rökt lax / Carpaccio of smoked salmon

kallrökt lax, fetaost, gurka, kapis,
dill och ramlöksdressing

cold smoked salmon, feta cheese, cucumber, capers,
dill and ramson dressing
169:-

Kalixløjrom / Kalix bleak roe

bröd, crème fraîche, gräslök, rödlök och citron
bread, crème fraîche, chives, red onion and lemon
269:-

SNACKS

Oliver/Olives

49:-

Chips med parmesanaioli/

Chips with parmesan aioli
59:-

Vitlöksbröd/ Garlic bread

Västerbottensost, rostad vitlök,
örter och citron

Västerbotten cheese, roasted garlic,
herbs and lemon
89:-

Potatischips med kalixløjrom/

Potato chips with kalix bleak roe
syrad grädde och gräslök

sour cream and chives
159:-

Snacks på bricka/ Snacks on tray

chark, burrata, oliver, padrones,
parmesanaioli och vitlöksbröd

charcuteries, burrata, olives, padrones,
parmesan aioli and garlic bread
299:-

PIZZA

MARGARETHA

burrata, San Marzanotomater, fior di latte,
pinjenötter och basilika

burrata, San Marzano tomatoes, fior di latte,
pine nuts and basil
199:-

LÖKEN

tryffelsalami, lök, lök och lök

truffle salami, onion, onion and onion
229:-

FLÄSKFRÄSARE

prosciutto crudo, odlade och vilda svampar,
pesto och parmesan

prosciutto crudo, farmed and wild mushrooms,
pesto and parmesan
229:-

FRÖKEN FÅLHAGEN

chili- och vitlöksstekta räkor, körsbärstomater,
basilika, pistage och fårost

chili and garlic sauteed shrimp, cherry tomatoes, basil,
pistachio and goat cheese
239:-

BEA

grillad ryggbiff, béarnaisesås,

San Marzanotomater, fior di latte och picklad lök

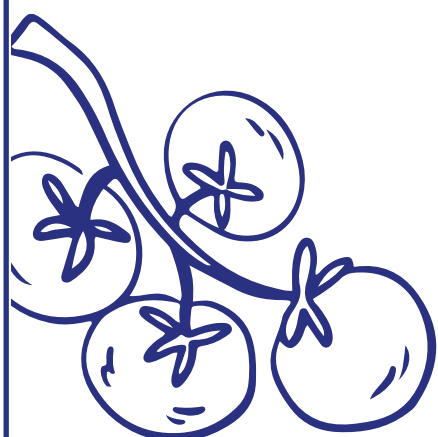
grilled sirloin steak, béarnaise sauce,

San Marzano tomatoes, fior di latte and pickled onion
279:-

KA-LYX (Bianco)

løjrom från Kalix, crème fraîche, syrad silverlök,
dill och Västerbottensost

bleak roe from Kalix, crème fraîche,
pickled silverskin onion, dill
and Västerbotten cheese
299:-



FRÅN GRILLEN / FROM THE GRILL

Serveras med béarnaisesås, tomat- & löksallad, grönsallad med parmesan, tryffelbarbecue och pommes frites eller potatisgratäng

Served with béarnaise sauce, tomato & onion salad, salad with parmesan, truffle barbecue and french fries or potato gratin

Oxfile / Beef tenderloin 399:-

Entrecôte / Rib eye 379:-

Lammytterfile / Lamb Tenderloin 319:-

Fläksida / Pork belly 249:-

Portabello-& halloumispett / Portabello & halloumi skewers 239:-

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Hamburgare / Hamburger

grillad oxburgare, jalapeñomajonnäs, bbq, brioche, cheddarost från Väddö, gurka, lök, dipp x 2 och pommes frites

grilled beef burger, jalapeño mayonnaise, bbq, brioche, cheddar cheese from Väddö, cucumber, onion, dip x 2 and french fries

199:-

Svampburgare / Mushroom burger

grillad svamp, bröd, grön chilimajonnäs, picklad lök, gurka, dipp x 2 och pommes frites

grilled mushrooms, bread, green chili mayonnaise, pickled onion, cucumber, dip x 2 and french fries

199:-

"Chevre chaud sallad" / Chèvre chaud salad

friterad getost, grillade grönsaker, marconamandel, oliver, riven sallad och citronhonung

deep fried goat cheese, grilled vegetables, marcona almonds, olives, shredded lettuce and lemon honey

199:-

Caesarsallad / Caesar salad

scampi på spett, rostade pinjenötter, grön sparris, parmesan, caesardressing och vitlöksrostade krutonger

scampi on skewers, roasted pine nuts, green asparagus, parmesan, caesar dressing and garlic-roasted croutons

219:-

Kycklingschnitzel / Chicken schnitzel

kycklingschnitzel, kolgrillade tomater, "cafe de paris-smör", kapis, grillad citron och pommes frites

chicken schnitzel, charcoal grilled tomatoes, "cafe de paris-butter", capers, grilled lemon and french fries

239:-

Röding / Char

grillad sparris, béarnaise med brynt smör, fänkålscrudité, rostad mandel och färskpotatis med dillpesto

grilled asparagus, béarnaise with browned butter, fennel crudité, roasted almonds and new potatoes with dill pesto

329:-

Grillat kalvspett / Grilled veal skewer

ramslökshollandaise, pimientos, fetaost, grillad sparris, gurka, pistage och pommes frites

ramson hollandaise, pimientos, feta cheese, grilled asparagus, cucumber, pistachios and french fries

269:-

DESSERT / DESSERTS

Jordgubbar / Strawberry

marinerade jordgubbar, jordgubbssorbet, vaniljcrème och kanelbulle
marinated strawberries, strawberry sorbet, vanilla crème and cinnamon bun

109:-

Choklad / Chocolate

Bakad choklad, chokladmousse, chokladjord, tiramisuglass och hallon
Baked chocolate, chocolate mousse, chocolate crumbs, tiramisu ice cream and raspberries

109:-

Crème brûlée

med rabarbersorbet / with rhubarb sorbet

109:-

Churros

med hasselnötskrème och hallonsylt / with hazelnut cream and raspberry jam

109:-

Glass eller sorbet med smul / Ice cream or sorbet with crumble
55:- per kula / per scoop

Tryffel x 2 / Truffle x 2

serveras med kaffe & 4cl rom / served with coffee and 4 cl rum

175:-

Cocktails 165:-

Hugo

Carlton Elderflower, Cava, Mint, Lime

Aperol Spritz

Aperol, Cava, Soda Water, Orange

Limoncello Spritz

Limoncello di Capri, Cava, Soda Water, Lemon

Fizzy Colada

Havana Club 3Y, Coconut syrup, Lime, Pineapple soda

Americano

Carpano Classico, Campari, Orange, Red Bull Pink Edition

Paloma

Olmeca Blanco Tequila, Pink Grapefruit soda, Lime

Cava

Cava Gran Buque, Extremadura, Spain

Champagne

Pol Roger Brut 995:- 175:-
Pol Roger Brut Magnum 2395:-
Möet & Chandon Ice Impérial 1195:-

Rosévin/Rosé Wine

Minuty Rosé 540:- 135:-
Grenache/Cinsault/Tibouren
Côtes de Provence, France
Magnum 1150:-

Vita viner/White wines

Åkantens vita/The house white 495:- 125:-

Prinz von Hessen 540:- 135:-

Riesling Trocken, Rheingau, Germany

Soalheiro Alvarinho 540:- 135:-

Alvarinho, Vinho Verde, Portugal

Gustave Lorentz Crustacés 560:-

Pinot Blanc, Alsace, France

Yealands Sauvignon Blanc 580:- 145:-

Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand

Louis Robin Chablis 650:- 165:-

Chardonnay, Bourgogne, France

Henri Bourgeois Sancerre 775:-

Sauvignon Blanc, Loire, France

Decoy Sonoma Coast Chardonnay 850:-

Chardonnay, California, USA

Eroica XLC 895:-

Riesling, Washington State, USA

Röda viner/Red Wines Bottle Glass

Åkantens röda/The house red 495:- 125:-

Mont-Redon Côtes du Rhône 540:- 135:-

Grenache/Syrah, Rhône, France

Penfolds Max's Shiraz 560:-

Syrah, South Australia, Australia

Villa Antinori 595:- 149:-

Sangiovese/Cabernet Sauvignon, Tuscany, Italy

Decoy Pinot Noir 625:- 159:-

Pinot Noir, California, USA

Black Stallion 740:- 185:-

Cabernet Sauvignon, North Coast, USA

Marques de Murrieta Rioja 795:-

Tempranillo/Garnacha/Mazeulo, Rioja, Spain

Prunotto Barbaresco 895:-

Nebbiolo, Piedmont, Italy

Frog's Leap Winery Napa Valley 995:-

Zinfandel, California, USA

Othello Napa Valley 995:-

Cabernet Sauvignon, Napa Valley, USA

Fatöl/Drafted beer 40 cl

Carlsberg Export 82:-
Staropramen 92:-
Kronenbourg 1664 Blanc 92:-
Brooklyn Lager 92:-
Brooklyn IPA 95:-

Flasköl/Bottle 33 cl

Carlsberg Hof 79:-
Mythos Ice 85:-
Brooklyn Session IPA 85:-
Sapporo Premiun Beer 89:-
San Miguel Especial Gluten free 89:-
Guinness Extra Stout 89:-

Flasköl/Bottle 50 cl

Eriksberg 95:-

Cider/Bottle 33 cl

Somersby Pärön 85:-
La Cidraie 95:-

Alkoholfritt / Non alcoholic

Vin / Wine
White/Red 75:-
Richard Juhlin Sparkling brut piccolo 105:-

Öl / Beer / Cider

Carlsberg Non Alcoholic 33 cl 55:-
Brooklyn special effects 35,5 cl 65:-
Somersby Pear Non Alcoholic 55:-

Omslagsbilden "Uppsala lärdomens stad" är en litografi av konstnären Gunilla Mann. Gunilla är numera bosatt på Österlen där hon har sin utställning och driver café.

På hemsidan www.gunillamann.se finns det möjlighet att beställa hennes litografier.

