



ARTILLERIET

VÅRA MENYER FÖR STÖRRE SÄLLSKAP
FÖR SÄLLSKAP ÖVER 12 PERSONER VÄLJER
GRUPPEN EN GEMENSAM TRERÄTTERS MENY

meny 1 - chef's menu

SKALDJURSTOAST

krämig citronmajonnäs, riven pepparrot
forellrom, gyllenstekt toast

TIMJANSTEKT KALVFILÉ

sparrisbroccoli, citron- & parmesansmör,
rödvinsky, potatiskaka

SESAMGLASS

mörk chokladcrème och sesamkrisp
945 kr

dryckespaket

1 glas Champagne LEQUIEN & FILS

1 glas DOMAINE DE L'ENCLOS

Chardonnay, Chablis

1 glas AZELIA, Langhe Nebbiolo,

Piemonte

545 kr

Lägg till dessertvin från 125 kr

meny 2

STEAK TARTARE

blandad råbiff med rökt majonnäs, kapis,
gravad tomat, friterad lök

BAKAD RÖDING

gräddig havskräftssky, purjolök, kapis,
spenat, dill och citronpotatis

ÄPPELPAJ PÅ VÅRT VIS

hemgjord vaniljglass, havrecrunch
745 kr

dryckespaket

1 glas Champagne LEQUIEN & FILS

1 glas Riesling P.KUHN

1 glas Aligoté, Bourgogne, J-C BOISSET

530 kr

Lägg till dessertvin från 125 kr

meny 3

GUBBRÖRA

löjrom, brynt smör
serverad på kavring

PORTERBRÄSERAD OXKIND

lapskojs på jordärtskocka med
oxbringa, confiterad lök, shiitake

ÄPPELPAJ PÅ VÅRT VIS

hemgjord vaniljglass, havrecrunch
745 kr

dryckespaket

1 glas Champagne LEQUIEN & FILS

1 glas Pinot Gris, JEAN BICHER, Alsace

1 glas Pinot Noir, ROCKLIN RANCH

510 kr

Lägg till dessertvin från 125 kr

meny 4

BURRATA

bakad gulbeta, saltrostad hasselnöt,
endiv, tryffelvinäggrett

SOTADE HÖSTGRÖNSAKER

västerbottensostcrème, svamp, kål,
rostad lök och brynt smör

SESAMGLASS

mörk chokladcrème och sesamkrisp
695 kr

dryckespaket

1 glas Cava EL MAR

1 glas Pinot Gris, JEAN BICHER, Alsace

1 glas Aligoté, Bourgogne, J-C BOISSET

465 kr

Lägg till dessertvin från 125 kr

För sällskap över 12 personer väljer gruppen en
gemensam trerättersmeny.

Självklart anpassar vi menyn vid specialkost
och vegetariska önskemål.

EFTER MIDDAGEN

Kaffe, avec eller en cocktail som avslutning

Kaffe / Te · 50 kr

Avec · från 26 kr/cl

Hot Shot · 110 kr

Espresso Martini · 179 kr



ARTILLERIET

OUR MENUS FOR LARGER GROUPS
FOR PARTIES OF MORE THAN 12 GUESTS,
WE SERVE ONE SHARED THREE-COURSE MENU

menu 1 - chef's menu

SEAFOOD TOAST
creamy lemon mayonnaise, grated
horseradish, trout roe, golden toast
THYME-ROASTED VEAL FILLET
tenderstem broccoli, lemon & Parmesan
butter, red wine jus, potato cake
SESAME ICE CREAM
dark chocolate crèmeux, sesame crisp
945 SEK

beverage package

1 glass of Champagne LEQUIEN & FILS
1 glass of DOMAINE DE L'ENCLOS
Chardonnay, Chablis
1 glass of AZELIA Langhe Nebbiolo,
Piemonte
545 SEK

Add dessert wine from 125 SEK

menu 2

STEAK TARTARE
mixed with smoked mayonnaise, capers,
cured tomato & crispy onions
BAKED ARCTIC CHAR
creamy langoustine jus, leek, capers,
spinach, dill, lemon potatoes
APPLE PIE, ARTILLERIET STYLE
homemade vanilla ice cream, oat crunch
745 SEK

beverage package

1 glass of Champagne LEQUIEN & FILS
1 glass of Riesling P.KUHN
1 glass of Aligoté, Bourgogne,
J-C BOISSET
530 SEK

Add dessert wine from 125 SEK

menu 3

GUBBRÖRA
anchovy, egg, vendace roe,
brown butter, rye bread
PORTER-BRAISED BEEF CHEEK
Jerusalem artichoke "lapskojs",
beef brisket,
confit onion, shiitake
APPLE PIE, ARTILLERIET STYLE
homemade vanilla ice cream, oat crunch
745 SEK

beverage package

1 glass of Champagne LEQUIEN & FILS
1 glass of Pinot Gris, JEAN BICHER, Alsace
1 glass of Pinot Noir, ROCKLIN RANCH
510 SEK

Add dessert wine from 125 SEK

menu 4

BURRATA
roasted golden beetroot, salt-roasted
hazelnuts, endive, truffle vinaigrette
CHARRED AUTUMN VEGETABLES
Västerbotten cheese cream,
mushrooms, cabbage, roasted onion,
brown butter
SESAME ICE CREAM
dark chocolate crèmeux, sesame crisp
695 SEK

beverage package

1 glass of Cava EL MAR
1 glass of Pinot Gris, JEAN BICHER, Alsace
1 glass of Aligoté, Bourgogne,
J-C BOISSET
465 SEK

Add dessert wine from 125 SEK

For parties of more than 12 guests, the group selects one three-course menu for the entire party.
We are, of course, happy to accommodate dietary requirements and vegetarian requests.

AFTER DINNER

Finish your meal with coffee, a digestif or a cocktail
Coffee / Tea · SEK 50
Digestifs · from SEK 26/cl
Hot Shot · SEK 110
Espresso Martini · SEK 179

ARTILLERIET

BOKNINGS- & AVBOKNINGSVILLKOR

Avbokning ska ske senast 10 dagar före bokad middag.

Vid senare avbokning debiteras 300 kr per person.

Vid avbokning senare än 7 dagar före arrangemanget debiteras det fulla värdet av den bekräftade bokningen.

Ändringar i antalet gäster ska meddelas senast 2 dagar före bokad middag.

Därefter debiteras det bekräftade antalet gäster.

BETALNING

För större sällskap rekommenderar vi att en person samlar in betalningen och betalar hela notan.

Detta gör avslutningen av kvällen smidigare för både gäster och personal.

Vi är kontantfria och accepterar betalning med kort.

FAKTURA

Faktureringsmöjlighet för sällskap över 20 personer, efter överenskommelse vid bokningstillfället.

Faktureringsuppgifter ska innehålla:

- Organisationsnummer
- Faktureringsadress
- Kontaktperson

Vid fakturabetalning tillkommer en administrationsavgift på 250 kr.

Vi fakturerar inte privatpersoner eller utländska företag.

Fakturan förfaller 10 dagar netto.

Vid försenad betalning debiteras dröjsmålsränta enligt räntelagen.

HUR BESTÄLLER VI?

Förbeställning av mat och dryck skickas till oss senast 7 dagar före bokad middag.

För sällskap över 12 personer serverar vi en gemensam trerättersmeny för hela gruppen, vilket gör serveringen smidig och att alla får maten samtidigt.

Självklart tar vi hänsyn till allergier, specialkost och vegetariska önskemål.

Skicka gärna en sammanställd lista i förväg, så ordnar vi fina alternativ.

Önskar ni ett mer skräddarsytt upplägg hjälper vi gärna till att ta fram ett förslag.

DRYCK

Vi erbjuder dryckespaket, men anpassar gärna efter era önskemål.

För en smidig start på kvällen rekommenderar vi något i glaset vid ankomst.

Om dryck inte förbeställs kan serveringen ta lite längre tid för större sällskap.

För grupper över 20 personer där dryck beställs på plats ber vi er utse en eller flera personer som ansvarar för dryckesnotan.

Uppdelning inom sällskapet sker då internt (till exempel via Swish).

HUR SITTER VI?

Artilleriet är en levande restaurang med en variation av bord. För större sällskap dukar vi vanligtvis flera bord nära varandra, så att hela gruppen sitter samlad.

Långbord kan ibland erbjudas upp till 10-12 personer.

Ni delar restaurangen med övriga gäster och därför har vi tyvärr inte möjlighet att hålla tal eller sång under middagen.



Varmt välkomna till Artilleriet

ARTILLERIET

BOOKING & CANCELLATION POLICY

Cancellations must be made no later than 10 days prior to the reserved dinner.

For later cancellations, a fee of SEK 300 per person will be charged.

For cancellations made less than 7 days prior to the event, the full value of the confirmed booking will be charged.

Changes in the number of guests must be communicated no later than 2 days before the reserved dinner.

After this deadline, the confirmed number of guests will be charged.

PAYMENT

For larger parties, we recommend that one person collects payment and settles the full bill.

This helps ensure a smoother end to the evening for both guests and staff.

Please note that we are cash-free and accept card payments only.

INVOICING

Invoicing is possible for groups of more than 20 guests, subject to agreement at the time of booking.

Invoice details must include:

- Company registration number
- Billing address
- Contact person

An administration fee of SEK 250 will be added to all invoices.

Please note that we do not invoice private individuals or foreign companies.

Invoices are issued with 10 days net payment terms.

Late payments will incur interest in accordance with the Swedish Interest Act.

HOW DO WE ORDER?

Pre-orders for food and beverages must be sent to us no later than 7 days before the reserved dinner.

For parties of more than 12 guests, we serve a shared three-course menu for the entire group, which allows for smooth service and ensures that everyone at the table is served at the same time.

Of course, we accommodate allergies, dietary requirements and vegetarian preferences.

Please send us a compiled list in advance, and we will arrange suitable alternatives.

If you would like a more tailored setup, we are happy to help create a customized proposal.

BEVERAGES

We offer beverage packages, but we are happy to adapt them to your preferences.

For a smooth start to the evening, we recommend a welcome drink upon arrival.

If beverages are not pre-ordered, service may take a little longer for larger groups.

For groups of more than 20 guests ordering beverages on-site, we kindly ask that one person takes responsibility for the beverage tab.

Any split within the group can then be arranged internally (for example via Swish or other payment apps).

SEATING ARRANGEMENTS

Artilleriet is a lively restaurant with a variety of tables.

For larger parties, we usually arrange several tables close to each other so that the group can sit together.

Long tables can sometimes be arranged for up to 10–12 guests.

Please note that you will share the restaurant with other guests, and therefore speeches or singing unfortunately cannot be accommodated.



We warmly welcome you to Artilleriet