
ÖSTERLÅNGGATAN
17
BAR & KVARTERSKROG

A`LA CARTE

APERITIF

PASTIS 96

CAMPARI SODA 145

DRY MARTINI 155

NEGRONI 155

VINER PÅ GLAS / WINES BY THE GLASS

BUBBLOR / BUBBLES

NV	Cava Brut José Granjero Brut, ESP	150
NV	Crémant de Limoux Brut Gerard Bertrand, FRA	165
NV	Champagne Brut Paul Laurent Bethon, FRA	200

VITT / WHITE

2025	Pinot Grigio Le Altane, ITA	150
2025	Picpoul de Pinet Bertrand Languedoc, FRA	160
2025	Sancerre Domaine Chezatte, FRA	190
2024	Chablis Per Aspera Charly Nicolle, FRA	190
2024	Bourgogne Chardonnay Alexandre Gauvin, FRA	190
2025	Albarino Mar de Frades Rias Baixas, ESP	170
2025	Riesling Bundsandstein Stefan Meyer Pfalz, GER	165
2023	Chardonnay Sandhi, USA	200

RÖTT / RED

2025	LOPEZ MORENAS VINO TINTO, ESP	150
2025	PINOT NOIR FRIULI MONVIERT, ITA	180
2024	CÔTES DU RHÔNE DELAS SAINT-ESPRIT MAGNUM, FRA	160
2024	MARCILLAC DOMAINE DE CROS SUD-OUEST, FRA	165
2022	CHÂTEAU THIEULEY BORDEAUX, FRA	175
2024	NEBBIOLO MAURO MOLINO LANGHE, ITA	175
2023	IL SEGGIO POGGIO AL TESORO BOLGHERI, ITA	190
2024	TEMPRANILLO COTO DE CALERUEGA RIBERA DEL DUERO, ESP	170

A`LA CARTE

SNACKS

BRÖD & SMÖR / BREAD & BUTTER 25
MARCONAMANDLAR / MARCONA ALMONDS 65
MARINERADE OLIVER 65
PIMIENTOS DE PADRÓN 85
ROSTAT VITLÖKSBRÖD / ROASTED GARLIC BREAD 75

FÖRRÄTTER/STARTERS

BURRATA 155
med arrabiatasås, rostat bröd & pistagenötter / *with arrabiata sauce, toast & pistachios*

TRE ITALIENSKA OSTAR / THREE ITALIAN CHEESES 175
med marmelad & rågkrisp / *with marmelade & rye crisp*

KANTARELLTOAST / CHANTERELLE TOAST 185
med parmesancreme & mulad friterad salvia */ with parmesan creme & crumbled deep fried sage*

GRATINERADE KAMMUSSLOR / GRATINATED SCALLOPS 105
toppade med chimichurri & serranoskinka / *topped with chimichurri & serrano Ham*

STENBECKARE / HOUSE CAVIAR SERVING 255
Polanco kaviar 10 Gr, potaispuré & skirat smör / *Polanco caviar, potato purée & clarified butter*

RÅRAKA / SWEDISH HASH BROWN 165
med löjrom, creme fraiche & rödlök / *with bleak row, creme fraiche & red onion*

TOAST SKAGEN 165

GAMBAS AL PIL PIL 175
chili- och vitlöksfrästa rödräkor / *red prawns sizzled in chili and garlic*

MOULES à la MAISON 175
ångade i vitt vin, chili, vitlök & en skvätt grädde / *steamed in white wine, chili, garlic & a dash of cream*

HUSETS RÅBIFF / STEAK TARTAR OUR WAY 175

CHARKUTERIER / CHARCUTERIE 225/395
utvalda charkuterier med tillbehör / *assorted charcuteries with condiments*

Om ni har frågor om ursprung samt allegener, fråga er servis! / *if you have question about the food or allergies, ask your waiter*

A`LA CARTE

HUVUDRÄTTER / MAIN COURSES

VEGAN

UGNSBAKAD BLOMKÅL / OVEN BAKED CAULIFLOWER 240
med romanesco, rotfrukter, sauterad grönkål & marconamandlar
with romansesco, root vegetables, sautated kale & marcona almonds

SALLADER / SALADS

CHEVRESALLAD / GOAT'S CHEESE SALAD 200
med gulbeta, päron, gurka & valnötter / *with yellow beets, pear, cucumber & walnuts*

RÄKSALLAD / SHRIMPS SALAD 255
med avokado, ägg, tomat & fänkål, / *with avocado, egg, tomato & fennel*

CAESARSALLAD / CAESAR SALAD 240
med grillad kycklinglårfilé & baconkrisp / *with grilled fillet of chicken thigh & bacon*

OMELETTER / OMELETTES

SVAMP / MUSHROOM 200
med stuvade kantareller & sidosallad / with creamed chanterelles & a side salad

LAX / SALMON 205
med spenat & sidosallad/ *with spinach & side salad*

OST & SKINKA / HAM & CHEESE 195
med riven parmesan, rökt skinka, & sidosallad / *with grated parmesan, smoked ham & a side salad*

SPAGETTI

CACIO E PEPE 260
pecorino romano, svartpeppar & smör / *pecorino romano, black pepper & butter*

FUNGHI 270
krämig sås på kantareller & parmesan / creamy chanterelle sauce & parmesan cheese

FRUTTI DI MARE 295
havets läckerheter i pikant tomat- och vitvinssås
seafood in a piquant tomato and white wine sauce

Om ni har frågor om ursprung samt allegener, fråga er servis! / *if you have question about the food or allergies, ask your waiter*

A`LA CARTE

FISK & SKALDJUR / SEAFOOD

FISH & CHIPS 250
med tartarsås & cruditesallad på fänkål / with sauce tartar & fennel crudite sallad

BAKAD RÖDINGFILÈ / OVEN BAKED FILLET OF ARCTIC CHAR 335
med potatispuré, vitvinssås, dillolja & blåmusslor
with potato purée, white wine sauce, dill oil & mussels

KÖTT & FÅGEL / MEAT & POULTRY

HUSETS RÅBIFF / STEAK TARTAR OUR WAY 265
med pommes frites / *with fries*

KALVKÖTTBULLAR / VEAL MEATBALLS 255
med potatispuré, gräddsås, lingon & inlagd gurka
with potato purée, cream sauce, lingonberries & pickled cucumber

PLANKSTEK / PLANK STEAK 315
ryggbiff, pommes duchesse, bearnaise, princessärter
sirloin, pommes duchesse, bearnaise & bacon wrapped haricots verts

GRILLAD ENTRECÔTE / GRILLED RIBEYE 375
husets aromsmör, rödvinssås, tomatsallad & hasselbackspotatis
house steak butter, red wine sauce, tomato salad & hasselback potatoes

OXFILÉ PROVENCALE FÖR TVÅ / TENDER LOIN PROVENCALE FOR TWO 795
grillad hel oxfile på bädd av skivad stekt potatis med vitlökssmör, rödvinssås & haricots verts
grilled tenderloin on a bed of sliced fried potatoes with garlic butter, red wine sauce & haricots verts

SOMETHING SWEET OR SALTY?
- OF COURSE!

Om ni har frågor om ursprung samt allegener, fråga er servis! / *if you have question about the food or allergies, ask your waiter*