SNACKS

Marconamandlar 75

Gordaloliver 75

Tartlett Med Gulfenad Tonfisk Crudo 165
Siberian caviar, yuzo, shisokrasse

Löjromstartlett 135
Löjrom från Bottenviken, syrad grädde, rödlök, dill

Krabbkroketter 135
Grillad jalapeñomajonnäs, sjökorall

CHARK

Pata Negra de Salamanca 36 månader *Spanien 40g* 195

Coppa Iberica *Spanien 40g* 125

Rosette de Lyon *Frankrike 40 g* 95

OST

Beeler Gruyère 24 månader, *komjölk, Schweiz* 105

Dolomitico Blåmögel *Komjölk, Italien* 95

Bûche de Chèvre Vitmögel *Getmjölk, Frankrike* 85

Wrångebeck Hårdost *Komjölk, Sverige* 115

FÖRRÄTTER

Friterad Zucchiniblomma 175
Getost, gulbeta, rostade valnötter, honung

Halstrad Pilgrimsmussla 215
Hummersås, saffran, syrad fänkål, forellrom, apelsin

Steak Tartar 205
Äggula, kapris, dijonsenap, sherryvinäger, confiterad lök, brandy, grillat surdegsbröd

Löjromstoast 365
30 g löjrom från Bottenviken, smörstekt bröd, crème fraîche, rödlök, citron, dill

VARMRÄTTER

Salade Niçoise 275
Grillad gulfenad tonfisk, pocherat ägg, sardeller, niçoiseoliver, potatis, haricots verts, kapris

Tortelloni 265
Ricottafyllning, champagnesås med karjohansvamp & portobello, parmesan

Schnitzel På Ben Av Svensk Gårdsgris 325
Café de Paris smör, rödvinssås, grönsallad, talgfriterade pommes frites

Kalvköttbullar 245
Potatispuré, gräddsås, rårörda lingon, pressgurka

BRASSERIE

ASTRID

BRUNCH

Salade Lyonnaise 265:-
Ibérico Bellota, konfiterad anka, friséesallad, pocherat ägg, krutonger

Hummer Benedict 195:
Hollandaise, brioche, spenat, hösttryffel

Croque Madame 185:-
Bayonneskinka, Comté, dijon, ägg, mornaysås

Crispy Chicken 225:-
Cheddar, ranchdressing, bloody maryketchup, picklad blekselleri

Steak Minute 315:-
Café de Paris, tomatsallad, pommes

Mac and Cheese 145:-
Svart trumpetsvamp, Gruyère

CAVIAR

Antonius Oscietra Caviar *30g* 795
Serveras med smörstekt bröd & syrad grädde

OSTRON

Sserveras med schalottenlöksvinägrett,Astrids hot sauce,citron

Fine de Claire No 4 — 3st 120/6st 220/12st 420

Gillardeau No 3 — 3st 205/6st 395/12st 775

SKALDJUR

Alla färska skaldjur serveras med rhode island, aioli, Astrids hot sauce, bröd och smör.

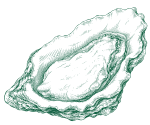
Kokt Färsk Hummer Kanada *Halv / Hel* ..... 365 / 695

Krabba Sverige *Halv / Hel* ..... 175 / 335

Havskräftor *Sverige* ..... 95 /st

En Näve Färska Räkor *Sverige* 245

SKALDJURSPLATÅ 1195
2 ostron, 1/2 hummer, 1/2 krabba, en näve färska räkor, 4 havskräftor. Serveras med rhode island, aioli, astrids hot sauce, bröd och smör.



FRÅN KOLGRILLEN

Wagyu, Snake River Farms 460
USA 100g

Entrecôte 365
Uruguay, 250g Grain fed, caged 120 dagar

Ryggbiff 345
Argentina, 250g Mjölkko, Grain fed 150 dagar

Oxfile 425
Argentina, 200g Grain fed, hängmörad 200 dagar

Côte de Boeuf 995
Spanien, 500g Miguel Vergara, Galicia

Tomahawk 1795
Ausrtalien, 1000g Jack´s Creek Black Angus,

TILLBEHÖR

Grönsallad Tomatvinaigrette 55

Raf Tomatsallad 75
Silverlök, sherryvinägrett, basilika

Talgfriterade Pommes Frites 85

Potatispuré 75

Färskpotatis *Smör, dill, gräslök* 65

SÅS / SMÖR

Sauce Béarnaise 45

Grönpepparsås 45

Café de Paris Smör 35





Astrid's Bloody Mary 185:-
Vodka, Bloody Mix, Tomat juice, Banderillas

Michelada 135:-
Bloody Mix, Tomat juice, ljus lager

Mimosa 165:-
Champagne, färskpressad apelsinjuice

Astrid's Martini 165:-
Astrid x Stockholms Brännerier Vodka, Kombu Lillet, Brown butter Vodka

MOCKTAILS

Milkshake "Kex Choklad" 95:-
Vaniljglass, mjölk, "Kex Choklad" crumbs, choklad sås

Virgin Mary 89:-
Bloody Mix, Tomat juice

JUICER

Green 89:-
Ananas, apelsin juice, mynta

Red 89:-
Jordgubbar, tranbär juice, avokado

Färskpressad Apelsinjuice 89:-

DRYCK

FATÖL

Poretti 5% 40cl 86
Astrids Slusspilsner 5% 40cl 88
100W IPA 6,8% 40cl 98
Guinness 5% 40cl 96

FLASKA / BURK

Carlsberg Hof 4,2% 33cl 74
Nya Carnegie Summer Session IPA 4,5% 33cl 84
Astrids Slusspilsner 5% 33cl 72
Bedarö Bitter 4,5% 50cl 112

CIDER

Golden Cider Apple GOLD004 4,2% 27,5cl 98

ALKOHOLFRI DRYCK

Golden Cider Apple Alkoholfri 27,5cl 84
Golden Cider Jordgubbscider Alkoholfri 27,5cl 84
Carlsberg Alcohol Free 0,0% 33cl 62
Brooklyn Special Effects 0,4% 33cl 66
Juice 46
Äpple, Apelsin, Tranbär, Tomat, Ananas

VIN

CHAMPAGNE

NV Gonet-Sulcova Brut Réserve ..... 195 / 1100
NV Pierre Péters Cuvée de Réserve Blanc de Blancs ..... 265 / 1550

MOUSSERANDE

NV Viña Adelaida Cava ..... 140 / 650
NV Albert Doulet Crémant de Limou ..... 170 / 850

VITT

2024 Cantine Birgi Bianco *Italy, Sicily, Grillo, Catarratto* ..... 145 / 580
2024 Josef Ehmoser Wagram Terrassen
Austria, Wagram, Grüner Veltliner ..... 165 / 790
2024 Wongraven Morgenstein
Germany, Pfalz, Riesling ..... 175 / 850
2025 J. De Villebois Sancerre
France, Sancerre, Sauvignon Blanc 195/ 950
2024 Domaine Rijckaert Viré-Clessé *France, Jura, Chardonnay* ..... 225 / 1100
2023 Blason de Bourgogne Chablis
France, Chablis, Chardonnay ..... 215 / 1050
2023 Domaine Couly-Dutheil *France, Loire, Chenin Blanch* ..... 155 / 750
2025 Laxas *Spain, Rias Baixas, Albariño* ..... 165 / 790
2021 Perica Finca Valdelascarretas *Spain, Rioja, Viura* ..... 225 / 1100

RÖTT

2024 Cantine Birgi Rosso *Italy, Sicily, Nero d'avola* ..... 145 / 580
2021 Miliasso Barolo *Italy, Piedmont, Nebbiolo* ..... 215 / 1050
2024 Moulin D´Issan
France, Bordeaux, Merlot, Cabernet Sauvignon ..... 195 / 950
2025 Domaine Trenel Bourgogne Rouge
France, Bourgogne, Pinot Noir ..... 230 / 1120
2022 Viña Sastre Crianza *Spain, Ribera del Duero, Tempranillo* ..... 225 / 1100
2022 Pagos de Araiz Crianza
Spain, Navarra, Cabernet Sauvignon, Tempranillo ..... 160 / 780
2023 Tanuki Bob *Spain, Mallorca, Manto Negro, Syrah* ..... 195 / 950
2023 Invincible Numero Dois
Portugal, Douro, Touriga Franca, Touriga Nacional ..... 165 / 790
2023 Septima Gran Reserva
Argentina, Mendoza, Malbec, Cab Sauv, Tannat ..... 190 / 920

ROSÉ

2025 Bodegas Nodus Rosado *Spain, Utiel-Requena, Bobal* ..... 155 / 650

Vi har en stor vinmeny, fråga personalen