
MENY 1

Kantarelltoast

Smörstekta kantareller, brioche, Almnäs Tegel, gräslök

Schnitzel på ben av svensk gårdsgris

"Caesar", citron, sardeller, talgfriterade pommes frites

French Toast Tiramisu

Sockerkaka, mascarpone, vanilj, espresso

615kr



BRASSERIE
ASTRID

MENY 2

Steak tartare

*Kapris, dijon, sherryvinäger, konfiterad lök,
grillat surdegsbröd*

Pepparstek

*Oxfile 200g, talgfriterade pommes frites,
Grönpepparsås, grönsallad*

Crème Brûlée

795kr



MENY 4

Löjromstartlett

Löjrom, syrad grädde, gravad citron, rödlök, dill

Krabbkroketter

Grillad jalapeñomajonnäs, sjökorall

Skaldjursplatå

*Ostron, hummer, krabba, smögenräkor,
rökta räkor, havskräftor*

serveras med:

Aioli, rhode island, Astrids hot sauce, bröd & smör

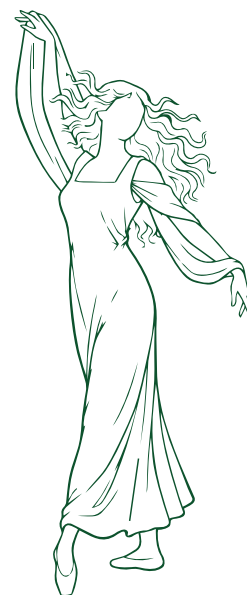
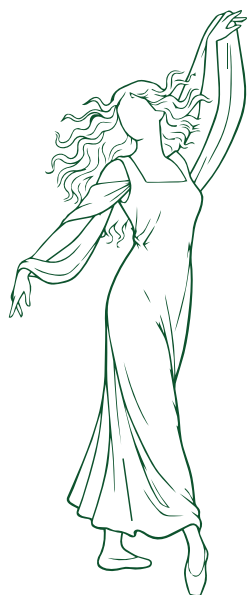
Mixgrill Från Kolgrillen: Tomahawk, ryggbiff med kappa, &oxfilé

serveras med:

*Talgfriterade pommes frites, grönsallad, bordelaise,
bearnaise & gräddstuvad tryffelspenat*

Sorbet

1395kr



MENY 3

Fiskalternativ

Löjromstoast

Löjrom från Bottenviken, Crème fraîche, rödlök, citron, dill

Piggvar "Côte d'Azur"

Blåmusslor, hummerstjärt, sauce vin blanc, blekselleri

Crème Brûlée

935kr



CHRISTMAS DINNER

23 november - 23 december 2026

Tartlett Med Matjesill

Brynt smör, potatiscremë, gräslök

Gravad lax

Hovmästarsås, Kalix löjrom, potatiskrisp

Halstrad Pilgrims mussla

*Hummersås, saffran, syrad fänkål,
forellrom, apelsin*

Grillad Kalventrecôte

*Smörstekt brysselkål, glaserade morötter,
potatisfondant, julkryddad portvinssky*

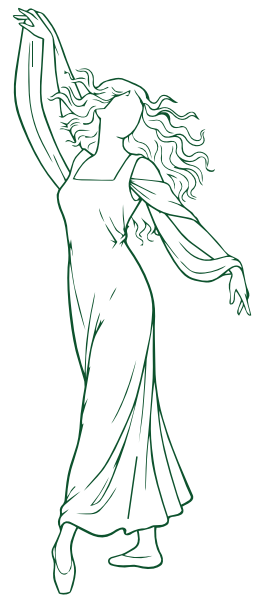
Cheddarost

*Extra mature, Singleton England,
fikonmarmelad, fröknäcke*

Chokladmousse

*Saltkaramell, pepparkakskrisp,
vaniljparfait, syrliga lingon*

Set meny 1095kr



BRASSERIE
ASTRID

VEGETARISK

Kantarelltoast

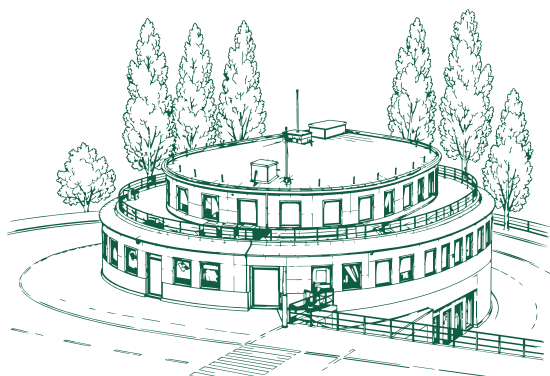
Smörstekta kantareller, brioche, Almnäs Tegel, gräslök

Tortelloni

Ricotta, kronärtskocka, grön sparris, parmesan

Crème Brûlée

615kr



BRASSERIE
ASTRID



GRUPPMENYER
