SNACKS

Marconamandlar 75

Gordaloliver 75

Tartlett Med Gulfenad Tonfisk Crudo 165
Huso Gold caviar, 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, löskokt ägg, sardeller, niçoiseoliver, potatis, haricots verts, kapris

Färsk Tortelloni 245
Parmesansås, kronärtskocka, ricotta, grön sparris

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

Kalvköttbullar 245
Potatispuré, gräddsås, rårörda lingon, pressgurka

Steak au Poivre 545
Oxfile Uruguay 200g, grönpepparsås, pommes frites

BRASSERIE ASTRID

VECKANS LUNCH 175

Måndag
Högrev
Haricots verts, karamelliserad löksky, krossad friterad potatis

Tisdag
Kycklingklubbfile ”Coq au Vin”
Rökt sidfläsk, champinjoner, syltlök, potatispuré

Onsdag
Nötfärsbiff
Tomatsås, spetskål, aioli, potatisstomp, basilikaolja

Torsdag
Pluma
Grillad paprika, majskräm, örtrostad potatis, chimichurri

Fredag
Flankstek
Vaxbönor, vispat tryffelsmör, rödvinssky, pommes

Veckans Fisk 175
Fisk & Skaldjursgryta
Räkor, musslor, örtaioli, krutonger, dill

Veckans Sallad 175
Caesarsallad
Kycklingbröstfilé, baconströssel, sardeller, parmesan krutonger

Veckans Veg 175
Bakad Blomkål
Pumpakräm, grillad paprika, brynt hasselnötssmör, saltrostade pumpakärnor

FRÅN KOLGRILLEN

Wagyu, Snake River Farms 460
USA 100g

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

Ryggbiff 345
Argentina, 250g Grain fed 150 dagar

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

Tomahawk 1795
Australien, 1000g Jack´s Creek Black Angus, Grain fed 180 dagar

TILLBEHÖR

Grönsallad Tomatvinaigrette 55

Coeur de Boeuf Tomat 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



CAVIAR

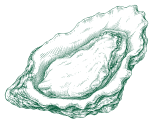
CAVIAR
Oscietra Imperial Caviar *30g* 795

BLEAK ROE
Bottenviken *30g* 345

Serveras med smörstekt bröd & syrad grädde.



OSTRON



Fine de Claire No 4
Schalottenlöksvinägrett, Astrids hot sauce,citron

3st 120
6st 220
12st 420



Gillardeau No 3
Schalottenlöksvinägrett, Astrids hot sauce, citron

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 Irland
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.

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 ..... 210 / 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, Rías 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 / 1200
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, Cabernet Sauvignon, Tannat ..... 190 / 920

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

Vi har en stor vinmeny, fråga personalen