

SNACKS

Marconamandlar	75
Gordaloliver	75
Tartlett Med Gulfenad Tonfisk Crudo	165
<i>Huso Gold caviar, shisokrasse</i>	
Löjromstartlett	135
<i>Löjrom från Bottenviken, syrad grädde, rödlök, dill</i>	
Krabbkroketter	135
<i>Grillad jalapeñomajonnäs, sjökorall</i>	

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, komjolk, Schweiz	105
Dolomitico Blåmögel Komjolk, Italien	95
Bûche de Chèvre Vitmögel Getmjolk, Frankrike	85
Wrångebeck Hårdost Komjolk, Sverige	115

FÖRRÄTTER

Friterad Zucchiniblomma	175
<i>Getost, gulbeta, rostade valnötter, honung</i>	
Carpaccio På Hälleflundra	215
<i>Röd grapefrukt, apelsin, grillad majonnäs, leche de tigre, ostronört</i>	
Steak Tartar	205
<i>Äggula, kapris, dijonsenap, sherryvinäger, confiterad lök, brandy, grillat surdegbröd</i>	
Löjromstoast	365
<i>30 g löjrom från Bottenviken, smörstekst bröd, crème fraîche, rödlök, citron, dill</i>	

VARMRÄTTER

Salade Niçoise	275
<i>Grillad gulfenad tonfisk, löskokt ägg, sardeller, niçoiseoliver, potatis, haricots verts, kapris</i>	
Färsk Tortelloni	245
<i>Parmesansås, kronärtskocka, ricotta, grön sparris</i>	
Schnitzel På Ben Av Svensk Gårdsgris	325
<i>Café de Paris smör, rödvinsås, grönsallad, talgfriterade pommes frites</i>	
Kalvköttbullar	245
<i>Potatispuré, gräddsås, råörda lingon, pressgurka</i>	

BRASSERIE ASTRID

VECKANS LUNCH 175

Måndag

Rödvinsbräserverad Oxkind

Potatispuré, örtmarinerad gourmetlök, salsa verde

Tisdag

Kycklingschnitzel

Smörstekst sparris, risoni, friterad kapris

Onsdag

Viltfärsbiff

Svampstuvning, råörda lingon, råstekst potatis

Torsdag

Grillad pluma

Rostad kulpotatis, grillad röd spetskål, äppel- & senaspsky, friterad schalottenlök

Fredag

Helgrillad biffrad

Grillad paprika, krossad friterad potatis, rödvinsky, konfiterat vitlökssmör

Veckans Fisk 175

Stekt lax

Dillkokt potatis, kapris/tomatsalsa, aioli, dill

Veckans Sallad 175

Burrata

Sabayonneskinka, bakad cocktailtomat, oliver, krutonger, basilikadressing

Veckans Veg 175

Sotad spetskål

Böncassoulet, kantarell, friterad schalottenlök, ört dressing

FRÅN KOLGRILLEN

Oxfile Argentina 200g	415
<i>Grain fed, hängmörad 200 dagar</i>	
Côte de Boeuf Spanien 500g	995
<i>Miguel Vergara, Galicien</i>	

TILLBEHÖR

Grönsallad Tomatvinaigrette	55
Coeur de Boeuf Tomat	75
<i>Silverlök, sherryvinäggrett, basilika</i>	
Talgfriterade Pommes Frites	85
Potatispuré	75
Färskpatis Smör, dill, gräslök	65

SÅS / SMÖR

Sauce Béarnaise	45
Grönpepparsås	45
Café de Paris Smör	35



CAVIAR

CAVIAR

Oscietra Imperial Caviar 30g.....795

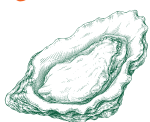
BLEAK ROE

Bottenviken 30g.....345

Serveras med smörstek
bröd & syrad gräddde.



OSTRON



Fine de Claire No 4 3st.....120
Schalottenlöksvinägrett,
Astrids hot sauce, citron 6st.....220
12st.....420



Gillardeau No 3 3st.....205
Schalottenlöksvinägrett,
Astrids hot sauce, citron 6st.....395
12st.....775

SKALDJUR

Alla färsk skaldjur serveras med rhode island,
Aioli, astrids hot sauce, bröd och smör.

Kokt Färska Hummer Kanada

Halv / Hel.....365 / 695

Krabba Irland

Halv / Hel.....175 / 335

Havskräftor Sverige.....95 /st

En Näve Färsk Råkor Sverige.....245

SKALDJURSPLÅ.....1195

2 ostron, 1/2 hummer, 1/2 krabba, en näve färsk råkor,
4 havskräftor. Serveras med rhode island, aioli, astrids hot sauce,
bröd och smör.

DESSERT

Tarte Tatin.....145

Karamelliserat äpple, smördeg, crème vanillée

French Toast Tiramisu.....125

Sockerkaka, mascarpone, crème anglaise, espresso

Chokladkupa.....135

Valrhonachoklad, pistage, passionsfruktssorbet, rostade
hasselnötter

Gino.....135

Jordgubbar, banan, kiwi, vit choklad, vaniljglass

Crème Brûlée.....135

Citron Sorbet.....75

Lägg till: 2 cl Astrid x Stockholms Bränneri Vodka60

Svartvinbär Sorbet.....75

Lägg till: Champagne Gonet-sulcova brut reserve.....65

Minidammsugare.....45

Chokladboll.....45

DRYCK

FATÖL

Poretti 5% 40cl86

Astrids Slusspilsner 5% 40cl88

100W IPA 6,8% 40cl98

Guinness 5% 40cl96

Brooklyn Special Effects 0,4% 33cl66

FLASKA / BURK

Carlsberg Hof 4,2% 33cl74

Nya Carnegie Summer Session IPA 4,5% 33cl84

Astrids Slusspilsner 5% 33cl72

Bedarö Bitter 4,5% 50cl112

CIDER

Golden Cider Apple GOLD004 4,2% 27,5cl98

ALKOHOLFRI DRYCK

Golden Cider Apple Alkoholfri 27,5cl84

Golden Cider Jordgubbscider Alkoholfri 27,5cl84

Carlsberg Alcohol Free 0,0% 33cl62

Brooklyn Special Effects 0,4% 33cl66

VIN

Vi har en stor vinmeny, fråga personalen

CHAMPAGNE

NV Gonet-Sulcova Brut Réserve195 / 1100

NV Laurent-Perrier Cuvée Rosé Brut345 / 1950

MOUSSERANDE

NV Viña Adelaida Cava140 / 650

NV Albert Doulet Crémant de Limou170 / 850

VITT

2024 Cantine Birgi Bianco Italy, Sicily, Grillo, Catarratto145 / 580

2024 Josef Ehmoser Wagram Terrassen

Austria, Wagram, Grüner Veltliner165 / 790

2024 Wongraven Morgenstein

Germany, Pfalz, Riesling175 / 850

2024 Domaine Rijckaert Viré-Clessé France, Jura, Chardonnay..225 / 1100

2025 Laxas Spain, Rías Baixas, Albariño165 / 790

RÖTT

2024 Cantine Birgi Rosso Italy, Sicily, Nero d'avola145 / 580

2021 Miliasso Barolo Italy, Piedmont, Nebbiolo215 / 1050

2023 Domaine De Chevallard Savoie Rouge

France, Savoie, Pinot Noir, Gamay195 / 950

2023 Viña Sastre Roble Spain, Ribera del Duero, Tempranillo.....190 / 900

2023 Invincible Numero Dois

Portugal, Douro, Touriga Franca, Touriga Nacional165 / 800

ROSÉ

2025 Chaval Rosé Spain, Utiel-Requena, Bobal155 / 650

2025 Château Barbelle Rosé Fr, Provence, Grenache, Cinsault190 / 900