

# Menyförslag

För er som har svårt att bestämma sig eller ingår i ett större sällskap har vi satt ihop två förmånliga menyförslag för att underlätta er kväll hos oss. Trerättersmenyn kostar 665 kronor och matchas fördelaktigt med ett vinpaket för 435 kronor.

## Menyförslag 1:

### Toast Dinner22

Räkor, hummer, löjrom, smörstekt lantbröd, rödlök & dill

### Hjortytterfilé

Stuvad spetskål med tryffel, lingonsky, potatispuré med västerbottensost & bacon

### Crème Brûlée

Veckans sorbet

## Menyförslag 2:

### Halstrad Ren

Jordärtskockscrème, lingon, friterad jordärtskocka, pepparrot & shiitake

### Ångad Torskrygg

Vermouthsås, forellrom, variation på blomkål & potatis

### Bakad Choklad

Blåbärsglass & lemoncurd

Allergier? Vänligen informera personalen.

# Förrätter

<b>Caviar &amp; Vodka</b> Siberian reserve, Uruguay	155 kr
<b>Ostron</b> (Lilia Legris) Champagne- & schalottenlöksmignonette	45 kr/st
<b>Toast Dinner22</b> Räkor, hummer, löjrom, smörstekt lantbröd, dill & rödlök	195 kr
<b>Halstrad Ren</b> Jordärtskockscrème, lingon, friterad jordärtskocka, pepparrot & shiitake	185 kr
<b>Gratinerad Hummer Thermidor</b> (Halv) Gratinerad hummer, krämig sås av vitt vin, grädde, Gruyère & konjak, smaksatt med dragon och dijonsenap.	325 kr
<b>Hummersoppa</b> Räkor, gurka, fänkålsrudite & Gruyèrkräm	195 kr
<b>Löjrom från Bröderna Persson</b> (30 gram) Löjrom från Kalix, smörstekt brioche, picklad silverlök & smetana	315 kr
<b>Japansk Wagyu A5+</b> (80 gram) "Kagoshima "	365 kr
<b>Råbiff</b> (Halv) Ägg 63°C, inlagda betor, potatiskrisp, Almnäs Tegel, friterad kapris & krasse	185 kr
<b>Tångcaviar</b> Belgisk våffla, picklad silverlök & smetana	185 kr
<b>Charkuterier och Ostar</b>	265 kr

Allergier? Vänligen informera personalen.

## Vårt Utvalda Kött

För att vårt hängmörade kött på ben ska uppfylla våra höga krav på kvalitet har vi ett nära samarbete med Benny Granqvist som är kvalitetsansvarig på Scan i Linköping som ser till att vi kan erbjuda noga selekterat svenskt kött.

**Hängmörad T-Bone** För 2 Personer 1290 kr  
Biff och filé på ben.

**Hängmörad Entrecôte på ben** För 2 Personer 1350 kr

**Biff från Dalsjöfors** (300 gram) 425 kr

**Entrecôte "Don Pedro" från Uruguay** (300 gram) 435 kr

**Kött på besök. Fråga oss!** Dagspris

Samtliga rätter ovan serveras med Sauce béarnaise, tomat- och löksallad samt husets pommes frites

**Mixed Grill** För 4 personer 565 kr/pp

Ett urval av styckningsdetaljer av nötkött från olika ursprung och raser, serveras med goda tillbehör.

Allergier? Vänligen informera personalen.

# Varmrätter

<b>Ångad Torskrygg</b> Vermouthsås, forellrom, variation på blomkål & potatis	365 kr
<b>Cajunsotad Tonfisk</b> Pernodbräserade pilgrimsmusslor & citrusrisotto	345 kr
<b>Gratinerad Hummer Thermidor (Hel)</b> Gratinerad hummer, krämig sås av vitt vin, grädde, Gruyère & konjak, smaksatt med dragon och dijonsenap. Serveras med husets pommes frites	625 kr
<b>Hjortytterfilé</b> Stuvad spetskål med tryffel, lingonsky, potatispuré med västerbottensost & bacon	365 kr
<b>Grillad Oxfilé</b> Sauce bordelaise med anklever, bellaverde & potatisgratäng	445 kr
<b>Dinner22's Biff Rydberg</b> Tärnad oxfilé, friterad potatis, sojaglaserad lök, senapsemulsion & äggulekräm	350 kr
<b>Tryffelrisotto</b> Portabellosvamp, sparris & friterad ostronskivling	295 kr
<b>Bakad Fläsksida</b> Rödvinsås, äpple, rödkål, ostronskivling, potatispuré med västerbottensost & bacon	285kr
<b>Råbiff (Hel)</b> Ägg 63°C, inlagda betor, potatiskrisp, Almnäs Tegel, friterad kapris, krasse & husets pommes frites	295 kr

Allergier? Vänligen informera personalen.

## Dessertes

<b>Bakad Choklad</b> Blåbärsglass och lemoncurd	115 kr
<b>Crème brûlée</b> Veckans sorbet	105 kr
<b>Kladdkaka med Vaniljglass</b>	105 kr
<b>En kula glass eller sorbet</b> Fråga efter kvällens smaker	75 kr
<b>Ostar</b> Frö-knäckebröd och marmelad	135 kr
<b>Chokladtryffel</b>	45 kr

## Till dessert

<b>Hot 43 Shot</b>	75 kr
<b>Brännland Iscider</b>	105 kr
<b>Quinta do Vallado 10yo Tawny Port</b>	115 kr
<b>Irish Coffee</b> Tullamore DEW, socker, kaffe, grädde	159 kr
<b>Kaffe Karlsson</b> Baileys, Cointreau, socker, kaffe, grädde	159 kr
<b>Espresso Martini</b> 42 Below, Borghetti, coldbrew	159 kr

Allergier? Vänligen informera personalen.