

FÖRRÄTTER

CHEVRÉ CHAUD HALV 175:- / Hel 245:-
Valnötter, äppel- & honungsvinägrett, frissésallat

SKAGEN HALV 195:- / Hel 295:-
Smörstekt bröd, löjrom, citron, dill

KANTARELLTOAST 195:- / Hel 245:-
med stekta kantareller, Gruyèrekräm, picklad silverlök, surdegsbröd och balsamico

RÄKSMÖRGÅS 225:-
Krämkokt ägg, dill- & kaprismajonnäs, handskalade räkor

VARMRÄTTER

RÖDINGFILÉ 275:-
Sommarprimörer, hummersås, potatispuré

KÖTTBULLAR 235:-
Potatispuré, gräddsås, rårörda lingon, pressgurka

CAESARSALLAD 215:-
Kyckling, bacon, parmesanost, krutonger

RÅBIFF 195:- / Hel 265:-med pommes
med tryffelmajonnäs, jordärtskockschips, gräslök, picklad silverlök och parmesan

SNACKS:

LÖJROMSCHIPS 195:-

FYLLDA KRUSTADER 65:-/st

POMMES MED DIPP 55:-

STARTERS

WARM GOAT CHEESE
(Chèvre Chaud) - Half 175 SEK / Full 245 SEK
Walnuts, apple & honey vinaigrette, frisée lettuce

SKAGEN - Half 195 SEK / Full 295 SEK
Butter-fried bread, vendace roe, lemon, dill

CHANTERELLE TOAST - Half 195:- / Full 245:-
Sautéed chanterelle mushrooms, Gruyère cream, pickled red onion, sourdough bread and balsamic glaze.

SHRIMP SANDWICH - 225 SEK
Creamy-boiled egg, dill & caper mayonnaise, hand-peeled shrimp

MAIN COURSES

ARCTIC CHAR FILLET - 275 SEK
Summer vegetables, lobster sauce, mashed potatoes

SWEDISH MEATBALLS - 235 SEK
Mashed potatoes, cream sauce, lingonberries, pressed cucumber

CAESAR SALAD - 215 SEK
Chicken, bacon, Parmesan cheese, croutons

STEAK TARTARE - Half 195:- / Full 265:- with fries.
Golden beetroot, sourdough croutons, spicy honey, toasted sunflower seeds, parsley

SNACKS:

VENDACE ROE CHIPS 195 SEK

FILLED KROUSTADES 55 SEK/each

FRENCH FRIES WITH DIP 55 SEK

HUSMAN | 175:-

Inkl. bröd, smör och en kopp bryggkaffe.
Serveras måndag - fredag.

MÅN-TIS	ÖRTBAKAD KYCKLINGFILÉ med risoni, tomat, oliver, parmesan och basilika.
ONS & TORS	BAKAD SEJ med handskalade räkor, dillkokt potatis, riven pepparrot, ägg och brynt smör.
FREDAG	PULLED PORK-SANDWICH med picklad silverlök, coleslaw, dijon och friterad potatis.

LUNCH | 175 SEK

Incl. bread, butter and a cup of coffee.
Served monday - friday.

MON-TUE	HERB-ROASTED CHICKEN FILLET with risoni, tomato, olives, Parmesan and basil.
WED & THUR	BAKED SAITHE with hand-peeled prawns, dill-boiled potatoes, grated horseradish, egg and brown butter.
FRIDAY	PULLED PORK sandwich with pickled red onion, coleslaw, Dijon mustard and fries.

ART *B*ISTRO

*P*ALMER BRUT CHAMPAGNE

125:-/GLAS

ÖL PÅ FLASKA

A ship full of IPA 33cl **79:-**
Melleruds 4,5 33cl **69:-**

ALKOHOLFRI ÖL

Melleruds 0,5% **45:-**

ALKOHOLFRITT BUBBEL

Richard Juhlin Sparkling **98:-**
Blanc De Blanc 20 cl

Jus De Pommes **98:-**

LÄSK/SODA/ MINERALVATTEN

Cola/Cola Zero/Fanta **45:-**
Lemonad **49:-**

*V*INLISTA

BUBBLOR

Masia Salat Brut, Spanien **145:-/685:-**
Palmer La Reserve, Frankrike **125:-/750:-**
Charles Heidsieck Brut Reserve, Frankrike **215:-/1125:-**
Richard Juhlin NON-ALCOHOLIC **98:-**

VITT

Chablis Grand Calcare, Frankrike **185:-/745:-**
Chablis Vieilles Vignes, Frankrike **215:-/850:-**
Macon Bussières, Les Clos Frankrike **185:-/745:-**
Bourgogne/Chardonnay Le Fouleur Frankrike **215:-/850:-**
Sancerre Les Belles Vignes, Frankrike **195:-/785:-**
Riesling Réserve Jules Miller Alsace, Frankrike **195:-/785:-**
100 Hills Riesling, Wittman, Tyskland **165:-/615:-**
ARTs Gästvin, Frankrike **135:-/545:-**

ROSÉ

Reflets Secrets Rosé, Frankrike **165:-/615:-**

RÖTT

Côtes du Rhône Roulepiere, Frankrike **165:-/615:-**
Drouhin Bourgogne Rouge, Frankrike **185:-/745:-**
Bourgogne Pinot Noir Domain Matrot, Frankrike **215:-/850:-**
ARTs Gästvin, Frankrike **135:-/545:-**

Chateau Priban 2016, Frankrike **835:-**
Chateauneuf du Pape Rouge 2021, Frankrike **1375:-**
Morey-Saint-Denis 2017, Frankrike **1650:-**