

FÖRRÄTTER / STARTERS

Vit sparrissoppa med smörkokt vit sparris, ramslöksolja och räkor 160:-  
White asparagus soup with butter poached white asparagus, ramson oil and shrimps

Sotad tonfisk med avokado, sesamfrön, wasabimajonnäs, friterad wonton och ponzusås 180:-  
Seared tuna with avocado, sesame seeds, wasabi mayonnaise, fried wonton and ponzu sauce

Skagenröra med brioche, löjrom, örtsallad och syltad tomat 180 / 270:-  
Shrimp Skagen with brioche, bleak roe, herb salad and pickled tomato

Råraka med kalixlöjrom, smetana och picklad rödlök 290:-  
Swedish hash brown with caviar of Kalix, sour cream and pickled red onion

Blandad råbiff på svenskt nötytterlår med dijon- och benmärgsmajonnäs, surdegskrutonger och friterad kapris  
Hel portion serveras med pommes frites 170 / 280:-  
Mixed steak tartar on Swedish boneless beef outside with dijon and bone marrow mayonnaise, sourdough croutons and fried capers  
Full portion is served with fries

TEATER- OCH GRUPPMENY / THEATRE AND GROUP MENU

Vit sparrissoppa med smörkokt vit sparris, ramslöksolja och räkor  
White asparagus soup with butter poached white asparagus, ramson oil and shrimps

Rökt lax med sveciacrème, gulbetor, örtsallad, riven pepparrot och surdegskrutonger  
Smoked salmon with svecia crème, yellow beets, herb salad, grated horseradish and sourdough croutons

—

Ångad regnbågsfilé med pocherat ägg, räkor, dillolja, vit sparris och dillsmörsås  
Steamed rainbow trout fillet with poached egg, shrimps, dill oil, white asparagus and dill butter sauce

Kalventrecôte med vårprimörer, blomkålspuré, potatisterrin och cognacsås  
Veal entrecôte with spring vegetables, cauliflower puree, potato terrine and cognac sauce

—

Crème brûlée  
Crème brûlée

Rabarberkompott med smulkrisp och jordgubbssorbet  
Rhubarb compote with crumb crisps and strawberry sorbet

Två rätter / Two courses 490:-  
Tre rätter / Three courses 620:-

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Sparrisrisotto med smörpocherad vit sparris, friterad schalottenlök, örtsallad och ramslöksaioli 290:-  
Asparagus risotto with butter poached white asparagus, fried shallots, herb salad and ramson aioli

Ångad regnbågsfilé med pocherat ägg, räkor, dillolja, vit sparris och dillsmörsås 360:-  
Steamed rainbow trout fillet with poached egg, shrimps, dill oil, white asparagus and dill butter sauce

McNorrland - Rödingfilé i citronbrioche med tomatkompott, hollandaise, örtsallad och rökt forellrom 360:-  
McNorrland - Char fillet in lemon brioche with tomato compote, hollandaise sauce, herb salad and smoked trout roe

Kalventrecôte med vårprimörer, blomkålspuré, potatisterrin och cognacsås 390:-  
Veal entrecôte with spring vegetables, cauliflower puree, potato terrine and cognac sauce

Köttbullar med potatispuré, rörda lingon, pressgurka och gräddsås 260:-  
Swedish meatballs with mashed potatoes, lingonberries, pickled cucumber and cream sauce

Pressklubbens ostburgare på högrev och oxbringa med bacon, benmärgsstekt silverlök och pommes frites 280 kr  
Pressklubben's cheeseburger on chuck and beef brisket with bacon, bone marrow fried silver onion and fries

Lammrostbiff med oliv- och rosmarinsås, rökt vitlökspuré samt getostgratinerat potatis- och grönsakstorn 360:-  
Roast lamb steak with olive and rosemary sauce, smoked garlic puree and goat cheese gratinated potato and vegetable tower

Grillad entrecôte (120 dagar grain fed) med bearnaise, pimientos de padron, chimichurri, blandsallad och pommes frites 440:-  
Grilled entrecôte (120 days grain fed) with bearnaise sauce, padron peppers, chimichurri, mixed salad and fries

MOULES

Classique  
Vitt vin, lök, vitlök, timjan och grädde  
White wine, onion, garlic, thyme and cream

Parmesan  
Vitt vin, grädde, parmesan, chili, timjan och vitlök  
White wine, cream, parmesan, chili, thyme and garlic

Kloster  
Klosteröl, bacon, selleri, lök, vitlök, tomat och timjan  
Abbey beer, bacon, celery, onion, garlic, tomato and thyme

1/2 kg (förrätt/starter) 190:-  
1 kg (varmrätt/main course) 280:-

Pommes frites och majonnäs ingår vid beställning av 1 kg  
Fries and mayonnaise included in order of 1 kg

DESSERTER / DESSERTS

Rabarberkompott med smulkrisp och jordgubbssorbet 160:-  
Rhubarb compote with crumb crisps and strawberry sorbet

Tiramisu med chokladjord 160:-  
Tiramisu with chocolate soil

Belgisk våffla med jordgubbar, vaniljglass och chokladsås 160:-  
Belgian waffle with strawberries, vanilla ice cream and chocolate sauce

Crème brûlée 130:-  
Crème brûlée

En kula sorbet/glass 70:-  
A scoop of sorbet/ice cream

Belgisk chokladtryffel smaksatt med Val-Dieu Grand Cru 60:-  
Belgian chocolate truffle flavored with Val-Dieu Grand Cru

