

# förrätter

## Sotad Vit Sparris

Mousselinesås, syltiga pommes allumettes, dill & gräslök  
*Charred white asparagus, mousseline sauce, tangy shoestring fries, dill & chives*  
195:-

## Tonfisktartar

Clementin, gurka, jalapenomajonnäs, koriander, gräslök & tapiokakrisp  
*Tuna tartare with clementine, cucumber, jalapeno mayonnaise, coriander, chives & tapioka crisp*  
175:- / 290:-

## Carpaccio

Svensk oxfilé, kalix löjrom, gravad äggula, syltig majonnäs, pommes allumettes, olivolja & gräslök  
*Swedish tenderloin carpaccio with bleak roe, cured egg yolk, tangy mayonnaise, pommes allumettes, olive oil & chives*  
225:-

## Råraka med Löjrom

Klassisk råraka med löjrom från Kalix, gräslök, smetana, silverlök, dill & citron  
*Thin fried hash brown with vendace roe from Kalix, chives, smetana, white onion, dill & lemon*  
395:-

## Anklever au Torchon

Ankleverterrin, brioche, frissésallad, hasselnötter, jordgubbs & plommonkompott  
*Foie gras terrine, brioche bread, chicorée frisée salad, hazelnuts, strawberry & plum compote*  
265:-

## Störkaviar "Siberian Reserve" (30g)

Brioche, smetana, gräslök & silverlök  
*Sturgeon Caviar with brioche bread, smetana, chives & white onion*  
750:-

# osfron

## Fines de Claires

Serveras med mignonette, tabasco & citron  
45:-/st

# charkuterier

## Charkuterier

Kvällens urval av charkuterier, bröd & kronärtskocka hummus  
*Today's selection of assorted charcuteries, bread & artichoke hummus*  
275:-

## Pata Negra

"Alba Real" 36mån  
255:-

# Varmrätter

## **Stekt Vårkyckling**

Ramslökspesto, radicchiosallad, gruyèreost, sotad lime & färska örter  
*Fried spring chicken, ramson pesto, radicchio salad, gruyere cheese, charred lime & fresh herbs*  
285:-

## **Smörstekt Torsk**

Smörslungad potatis, champagnesås, grön sparris, regnbågsrom & dill  
*Butter fried cod, butter tossed potatoes, champagne sauce, green asparagus, rainbow trout roe & dill*  
445:-

## **Tryffelpasta "Bucatini al tartufo"**

Bucatinipasta, riven svart tryffel, äggula, grädde, citron & parmesan  
*Bucatini pasta with black truffle, egg yolk, cream, lemon & parmesan*  
295:-

## **Rödvinsbräserad Oxkind**

Rödvinsbräserad oxkind, potatispuré, smälökar & rödvinssås  
*Slowly braised beef cheek, potato puree, onions & red wine sauce*  
325:-

## **Risotto**

Grön sparris, bakad purjolök, rostade pinjenötter & friterad grönkål  
*Risotto, green asparagus, baked leek, roasted pine nuts & deep fried kale*  
275:-

# Köttmeny

## **Biff Rydberg med klassiska tillbehör**

*Classic swedish dish made of diced tenderloin, diced potatoes, beer cooked onions, egg yolk, mustard cream, red wine sauce & horse radish*  
425:-

## **Entrecôte 250g**

Serveras med pommes frites, sauce bérnaise, rödvinsås & tomatsallad  
*Ribeye served with french fries, sauce bérnaise, red wine sauce & tomato salad*  
475:-

## **Oxfile 200g**

Serveras med pommes Anna, pepparsås & haricots verts  
*Tenderloin served with pommes Anna, pepper sauce & haricots verts*  
495:-

## **Chef's Choice för 2-3p (fråga personalen)**

*Chef's Choice for two persons (ask the staff)*  
Dagspris\*

# Råbiffspecial

## **Steak tartare à la Arsenalen**

Handskuren råbiff blandad med lök, dijon, cornichoner, tartarsås, kapris & äggula  
*Hand-cut steak tartare mixed with onions, dijon, cornichons, sauce tartare, capers & egg yolk*  
185:- / 295:-

## **Råbiff "Maj"**

Handskuren råbiff på oxfile, picklad gurka, honungsmetana, friterad kapris, gräslök & persilja  
*Hand-cut steak tartare made on tenderloin, pickled cucumber, honey sour cream, deep fried capers, chives & parsley*  
195:- / 365:-

(Stor råbiff serveras alltid med sallad eller pommes frites)  
*(Main steak tartare is always served with salad or french fries)*

**BISTRO**  
**ARSENALLEN**



### **Nybakade Madeleinekakor**

Serveras om halvt eller helt dussin med dulce de lechegrädde  
*Freshly baked Madeleine cookies with dulce de leche cream, served half or full dozen*  
95:- / 165:-

### **Crème Brûlée**

*Classic crème brûlée*  
125:-

### **Chokladtarte**

Serveras med rostade hasselnötter & vaniljgrädde  
*Chocolate tart served with roasted hazelnuts & vanilla cream*  
155:-

### **Coupe Colonel**

Kvällens sorbet med 3cl vodka  
*Coupe Colonel with today's sorbet & 3cl vodka*  
150:-

### **Glass / Sorbet**

Fråga personalen om kvällens smaker  
*Please ask the staff for tonight's flavours*  
60:-

### **Franska ostar från Androuet**

*A selection of French cheese from Androuet*  
70:- / 175:-

### **Tryffel / Kaffetryffel**

*Chocolate truffle or Chocolate/coffee truffle*  
50:-