

FÖRRÄTTER

KALIX LÖJROM 30 G

smörstekt toast, rödlök, smetana, dill, citron

295

HALSTRAD PILGRIMSMUSSLA

rättika, gurka, jalapeño, smörsås, dill, citron

225

CARPACCIO PÅ OXFILE

gruyère, pinjenötter, rödbeta, potatis, portvin, krasse

195

WAGYU BIFF 60G A5 BMS 10-12 (KAGOSHIMA, JAPAN)

färsk wasabi, soJa, äggula

325

GLASERAD SPARRIS & PERSILJEROT

smörsås, lök, krasse, levainbröd, citron, mandelpotatis

195

Charkuterier

Salami Capolavoro	125
Iberico chorizo	135
Jamon iberico 28 mån (pata negra)	165

Ost, knäcke och marmelad

Tallegio (ko)	125
Gruyère (ko)	125

Snacks

Oliver (pelotine)	70
Padrones	115

Allt på bricka 375

Smått & gott

OSTRON GILLARDEAU

schalottenlöksvinäger, citron, tabasco

45

OSCIETRA CAVIAR ROYAL

(IT)

50g

1095

smörstekt toast, silverlök, smetana

5 GRAM PÅ SKED

125

norrbottnens glacier vodka 2cl

58

grey goose altius vodka 2cl

125

FRITERAD GETOST

pata negra, pinjenötter, honung, balsamico

155

ANKLEVER

smörstekt toast, pata negra, fikon marmelad, balsamico, parmesan, färsk tryffel

185



Ett glas bubbel

champagne moët & chandon 169

prosecco/cava 115

alkoholfri bubbel 85

Är du allergisk? Fråga vår kunniga serveringspersonal så hjälper de dig att undvika allergener.



ERLANDSSONS

RESTAURANG & BAR

VARMRÄTTER

BIFF RYDBERG

potatis, ölkokt lök, äggula, dijonsenap,
persilja, pepparrot

385

GRILLAD OXFILE 200 G

glaserad persiljerot,
rostat vitlökssmör, portvinssky,
pommes frites

435

SPETSKÅL & ROTSELLERI

sauterad spetskål, bakad rotselleri, broccoli, mandlar, sesammajonnäs, rättika,
brynt smör, soja

295

Från grillen

FLANK 200 G

(Spanien)
385

RÖDING

(Sverige)
355

HJORT TENDER STRIP

200 G
(Nya Zeeland)
425

ENTRECÔTE 300 G KLASS 5

(Sverige)
450

GRILLBRICKA

3 detaljer av kökets val
475

RYGGBIFF 250 G KLASS 5

(Sverige)
435

Serveras med kökets urval av tillbehör

DESSERTER

KLASSISK CRÊME BRÛLÉE

vanilj, rörsocker

125

STICKY TOFFEE

kardemummaglass, kola

135

GLASS ELLER SORBET

fråga efter dagens smaker!

60

TRYFFEL * 2

två olika smaker

75

Erlandssons hängmörade

hängmörat i 30 dagar.
För två personer.

995

varför hängmörar vi
vårt kött i minst 30
dagar?

Det är enkelt.

Det blir godare.

Mycket godare. Punkt.

Är du allergisk? Fråga vår kunniga serveringspersonal så hjälper de dig att undvika allergener.



ERLANDSSONS

RESTAURANG & BAR