



MUSSELBAREN

MUSSLOR MED MERA

MUSSLOR Á LA MUSSELBAREN: Härliga och lokala delikatesser, klassiskt vinkokta med vitlök, lök, chili och grönsaker. Rätterna presenteras nedan. Serveras alltid med bröd och vår egen aioli.

MOULES FRITES 230:-

Musselgryta och dubbelfriterad pommes.

MOULES MARINIÈRES 225:-

Musselgryta med gräddsås hälld över.

Eller bygg din egen kombination:

MUSSELGRYTA 185:-

POMMES 45:-

GRÄDDSÅS alt. ÄDELOSTSÅS 40:-

VARMRÄTTER

ÅNGAD HÄLLEFLUNDRA 315:-

Ångad hälleflundra serveras med kokt färsk potatis, champagnesmörssås med gräslök, forellrom samt en crudité på fänkål och pepparrot.

KANTARELLRISOTTO 245:-

Krämig kanterellisotto serveras med friterad grönkål, picklade samt smörstekta kantareller, parmesan.

* Går att få vegansk!

RYGGBIFF 295:-

Nattbakad premium ryggbiff från Dalsjöfors serveras med dubbelfriterad pommes, rödvinsås samt bakad tomat.

STOR RÅBIFF 295:-

Råbiff på svenskt premiumkött från Scan serveras med chilirostade sesamfrön, ekfatslagrad soja från Werners, yuzu-majonnäs, syrade päron, friterad vitlök, gyozablad, vattenkrasse samt dubbelfriterade pommes.

LITE MINDRE

OSTSLUNGADE POMMES 85:-

Dubbelfriterade pommes slungade med parmesan och örter.

LÖJROMSCHIPS 105:-

Löjrom från Kalix serveras med lantchips, salt crème fraîche, rödlök samt gräslök.

FRITERADE KROKETTER 95:-

Friterade krocketter på potatis, musslor samt parmesan serverad med jalapeñomajonnäs.

OSTRON 40:-/ST

Gigas ostron serveras med vinägrett, tabasco samt citron.

PADRONES 65:-

Padrones med ekfatslagrad soja från Werners, flingsalt och chilirostade sesamfrön.

FÖRRÄTTER

RÅBIFF 165:-

Råbiff på svenskt premiumkött från Scan serveras med chilirostade sesamfrön, ekfatslagrad soja från Werners, yuzu-majonnäs, syrade päron, friterad vitlök, gyozablad samt vattenkrasse.

MOULES TACO 145:-

Musseltaco med friterade musslor, mangosalsa, koriander, chili, friterad schalottenlök.

SÖTT & SALT

CHOKLADKAKA 105:-

Hembakad chokladkaka med apelsin och kardemumma serveras med crème fraîche-glass samt sotad karamelliserad apelsin.

RABARBER OCH VIT CHOKLAD 130:-

Rabarberglass serveras på rostad vit choklad med vispad panacotta samt vinbär.

"THAI BASIL" 135:-

Thai basilika sorbet serveras på ett havre crunch, toppas med kokoskum.

TRYFFEL 65:-

Chokladtryffel gjord på Valrhona choklad.