

SMÅTT OCH GOTT

FÄRSKA OSTRON DAGSPRIS / FRÅGA DIN SERVIS

Hetsås på lingon och lökvinägrett

LAMMLÄGGSKROKETT 85 kr

Potatisaioli och friterad purjolök

POMMES 75 kr

Med aioli

SPRITMUSEUMS SALTGURKA 75 kr

Äppelsirap och smetana

DAGENS SILL 95 kr

Dalaknäcke, smör och ost

KÖKETS UTVALDA OST 75 kr

Marmelad och dalaknäcke

FÖRRÄTTER

RÅBIFF HALV / HEL, MED POMMES 175 kr / 345 kr

Cognac, kapris, anjovis, konfiterad äggula, grädde och rågbrödsflarn

HUMMERSOPPA 295 kr

Tartar på kammussla och hummer, dragonsmetana och Guldklimpskrisp

SVAMP PÅ SOLSIDA 145 kr

Stekt solsida, rågbrödscrisp och svampbuljong

TOAST SKAGEN 275 kr

Smörstekt toast, lörrom och citron

Tore Wretman sägs ha skapat Skagenröran under en seglats på 1950-talet. Han tillredde vad han hade ombord: räkor, majonnäs, dill och lite lörrom. Tore hade ingen pepparrot – men det har vi!

MAT FÖR BARN

HALV SERVERING AV: 150 kr

Köttbullar, gravad lax eller kroppkakor

STÖRRE RÄTTER

KOCKENS TALLRIK FRÅGA DIN SERVIS

Kvällens kockar har fått fria tyglar

ENTRECÔTE 475 kr

Bordelaisesås, ankleversmör, primörer och potatisgratäng

DRÖSAD TORSK 395 kr

Sandefjordssås, dillpotatis, akvavits-picklad gurka, forellrom och sockerärter

SVAMPRIOTTO 275 kr

Grönkål, chips på jordärtskocka, äpple och riven Gammelknas ost

BIFF STRINDBERG 395 kr

Friterad dillpotatis, bönor och rödvinssås
Denna rätt sägs ha inspirerats av Strindbergs resor i Tyskland. Där åt han en biff stekt i senap och lök som han senare berättade för köksmästaren på Tre Remmare om. Under 1960-talet introducerades rätten på operakällaren av köksmästaren Werner Vögli.

KROPPKAKOR 255 kr

Skogssvamp, lingon och murkelsås

GRAVAD LAX 275 kr

Ginpicklade grönsaker, dill- och vitvinsstuvad potatis

S.O.S. 195 kr

Tre sorters sill, ost, vispat smör, potatis, rödlök, gräslök och Dalaknäcke
Konsumeras traditionellt med snaps

SPRITMUSEUMS KALVKÖTTBULLAR 295 kr

Potatispuré, gräddsås, pressgurka och lingon

SÖTT

CRÈME BRÛLÉE 95 kr

Det första receptet på Crème Brûlée publicerades år 1691 av Francois Massialot, men rätten populariserades först i slutet av 1900-talet.

EFTER ÅTTA 145 kr

Inkokta päron, mintchokladsås, mandlar och grädde

EN HÖG PLÄTTAR 175 kr

Blåbär eller jordgubbssylt och vaniljglass eller grädde

VINTER

SMALLER DISHES

FRESH OYSTERS DAILY PRICE / ASK YOUR SERVER

Lingonberry hot-sauce and vinaigrette

LAMB CROQUETTE 85 SEK

Potato aioli and fried leek

FRENCH FRIES 75 SEK

With aioli

SPRITMUSEUM'S PICKLES 95 SEK

Apple syrup and smetana

HERRING OF THE DAY 125 SEK

Crisp bread, butter and cheese

CHEFS SELECTED CHEESE 75 SEK

Marmalade and crisp bread

APPETIZERS

STEAK TARTAR HALF / FULL, WITH FRIES 175 / 345

Cognac, capers, herring, egg yolk confit, cream and rye crisp bread.

HUMMER SOUP 295 SEK

Scallop and hummer tartar, tarragon smetana and Guldklimp cheese crisp.

SUNNYSIDE MUSHROOMS 145 SEK

Fried sunny side, rye bread crisp and mushroom bouillon

SHRIMP TOAST "SKAGEN" 275 SEK

Butter fried toast, vendace roe and lemon

Word is Tore Wretman created "skagenröra" under a sea voyage during the 1950's, he used what was to hand: shrimps, mayonnaise, dill and some roe. Tore didn't have any horseradish, but we do!

FOOD FOR CHILDREN

HALF SERVING OF: 150 SEK

Veal meatballs, cured salmon or potato dumplings

LARGER DISHES

CHEFS CHOICE INQUIRE WITH THE WAIT STAFF

The chefs have been given free reign

SIRLOIN 475 SEK

Sauce bordelaise, foie gras butter, primeurs and potato gratin.

SALTED COD 395 SEK

Sandefjord sauce, dill potatoes and aquavit pickled cucumber, sugar snaps and trout roe

MUSHROOM RISOTTO 275 SEK

Kale, artichoke chips, apple and grated Gammelknas cheese

BIFF STRINDBERG 395 SEK

Fried potatoes, beans and red wine sauce.

This dish is inspired by Strindbergs travels in Germany, where he ate a beef fried in mustard and onion. He relayed this experience to the head chef at Tre Remmar. During the 1960s the dish was served at Operakällaren, then under the regime of Werner Vögli.

POTATO DUMPLINGS "KROPPKAKA" 255 SEK

Filled with mushrooms, champignon and onion, served with parsley, morel sauce and lingonberries

CURED SALMON 275 SEK

Dill and white wine sauce, potatoes and gin pickled vegetables

S.O.S. 195 SEK

Three types of herring, Nordic cheese, whipped butter, potatoes, red onions, chive and crisp bread
Traditionally served with snaps

SPRITMUSEUM'S VEAL MEATBALLS 295 SEK

Potato puré, gravy, pickled cucumber and lingonberries.

SWEET

CRÈME BRÛLÉ 95 SEK

Really really good

AFTER EIGHT 145 SEK

Spiced pears, mint & chocolate sauce, almonds and cream

A PILE OF MINI-PANCAKES "PLÄTTAR" 175 SEK

Blueberry or strawberry jam with ice cream or whipped cream

WINTER