

## SMÅTT OCH GOTT

**FÄRSKA OSTRON** DAGSPRIS / FRÅGA DIN SERVIS

Hetsås på lingon och lökvinägrett

**LAMMLÄGGSKROKETT** 85 kr

Potatisaioli och friterad purjolök

**POMMES** 75 kr

Dillpudrad, med aioli

**ABSOLUT SILL** 95 kr

Dalaknäcke, smör och ost

**KÖKETS UTVALDA OST** 95 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

Kammussla, tartar på hummer, dragonsmetana och krisp på Guldklimpsost

**SPARRIS** 165 kr

Stekt grön sparris med ramslöksgremolata, inlagd sotad gurka, citron- och fläderpicklade tapiokapärlor

**TOAST SKAGEN** HALV / HEL 175 / 275 kr

Smörstekt toast, lönjrom 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 lönjrom. 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

**ABSOLUT PEPPAR** 395 kr

Entrecôte med rödvinssås, pepparsmör, friterad potatis och bakad tomat

**DRÖSAD TORSK** 395 kr

Sandefjordssås, dillpotatis, akvavitspicklad gurka, forellrom och sockerärter

**ETT KNIPPE MORRÖTTER** 245 kr

Hjärtsallad, solrospesto och grönärts hummus

**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

**ABSOLUT "HARING"** 195 kr

S.O.S - Tre sorters sill, ost, smör, potatis, rödlök, gräslök och Dalaknäcke

*Konsumeras traditionellt med snaps*

**SPRITMUSEUMS KALVKÖTTBULLAR** 295 kr

Potatispuré, anjoviskryddad 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

Inkokt päron, mintchokladsås, mandlar och grädde

**ABSOLUT CITRON** 125 kr

Citronsorbet kryddad med ingefära

# VÅR

## 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

Dill dusted, with aioli

### HERRING OF THE DAY 125 SEK

Crisp bread, butter and cheese

### CHEF'S SELECTED CHEESE 95 SEK

Marmalade and crisp bread

## APPETIZERS

### STEAK TARTAR HALF / WHOLE, WITH FRIES 175 / 345

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

### LOBSTER SOUP 295 SEK

Lobster tartar, scallop, tarragon smetana and Guldklimp cheese crisp.

### ASPARAGUS 165 SEK

Fried green asparagus, ramson gremolata, cured and charred cucumber, elderflower pickled tapioca pearls

### SHRIMP TOAST "SKAGEN" HALF / WHOLE 175 / 275

Butter fried toast, vendace roe and lemon  
*Word is Tore Wretman created "skagenröra" during a sea voyage in 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

### CHEF'S CHOICE ASK YOUR SERVER

The chefs have been given free reign

### ABSOLUT PEPPER 395 SEK

Entrecôte, red wine sauce, pepper butter, deep fried potatoes and baked tomato

### SALTED COD 395 SEK

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

### BUNDLE OF CARROTS 245 SEK

Gem salad, sunflower pesto, green pea hummus

### STEAK STRINDBERG 395 SEK

Fried potatoes, beans and red wine sauce.  
*This dish is inspired by Strindberg's travels in Germany, where he ate a steak 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 "KROPPKAKOR" 255 SEK

Forest mushrooms, morel sauce and lingonberries

### CURED SALMON 275 SEK

Dill and white wine sauce, potatoes and gin pickled vegetables

### ABSOLUT "HARING" 195 SEK

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

### SPRITMUSEUM'S VEAL MEATBALLS 295 SEK

Potato puree, anchovy gravy, pickled cucumber and lingonberries.

## SWEET

### CRÈME BRÛLÉ 95 SEK

Really really good

### AFTER EIGHT 145 SEK

Spiced pear, mint and chocolate sauce, almonds and cream

### ABSOLUT CITRON 125 SEK

Lemon sorbet with ginger

# SPRING