SMÅTT OCH GOTT

FÄRSKA OSTRON DAGSPRIS / FRÅGA DIN SERVIS
Hetsås på lingon och mignonette

POMMES 75 KR
Med dilldipp
Potatisen kom till Sverige under 1600-talet, men odlades i större skala först på 1700-talet. Dess spridning förknippas ofta med Jonas Alströmmer. Hans syfte var att ge befolkningen en näringsrik gröda som kunde minska svälten.

MARCONAMANDLAR 95 KR

OLIVER 75 KR

LÖJROMSVÅFFLA 245 KR
Våffla med 30 g löjrom, smetana, lök och gräslök.
Kan även serveras med tångkaviar för 145 KR

MINDRE HUSMAN

DAGENS SILL 95 KR
Dalaknäcke, smör och ost

ÄRTSOPPA 95 KR

KALV I DILL 95 KR
Morot och kokt potatis

LERPOTTASILL 95 KR
Matjessill, kokt ägg, potatis, rödlök, gräslök och brynt smör

STEKT FALUKORV 95 KR
Stuvade makaroner

ISTERBAND 95 KR
Persiljestuvad potatis med inlagda rödbetor

LITEN SKAGEN 95 KR
Dill och citron

VEGETARISKA KÅLDOLMAR 95 KR
Murkelsås och lingon

STÖRRE RÄTTER

KROPPKAKOR 255 KR
Skogssvamp, lingon och murkelsås

GRAVAD LAX 275 KR
Ginpicklade grönsaker och stuvad potatis

BRÄNNVINSBORD 245 KR
Två sorters kallskuret, två sillar, två ostar, Dalaknäcke, saltgurka och picklesröra
Brännvinsbordet är föregångaren till våra högtidliga bufféer. På 1700-talet serverades det som en välkomstbuffé med kallskuret i de finare hemmen. Avnjöts tidsenligt med brännvin.

SPRITMUSEUMS KÖTTBULLAR 295 KR
Potatispuré, gräddsås, pressgurka och lingon

FLÄSKLÄGG 265 KR
Rotmos, senap och saltgurka

STOR SKAGEN 275 KR
Dill och citron

DAGENS SOPPA 135 KR
Serveras med en liten sallad och bröd

SÖTT

CRÈME BRÛLÉE 95 KR
Det första receptet på Crème Brûlée publicerades år 1691 av François Massialot, men rätten populariserades först i slutet av 1900-talet.

VÅFFLA 105 KR
Med sylt och grädde

SJU SMÅ KAKOR 95 KR
Klassisk kakservering

TRYFFEL 45 KR
Gott

MAT FÖR BARN

HALV SERVERING AV: 155 KR
Köttbullar, gravad lax eller kroppkakor

BRUNCH

SMALLER DISHES

FRESH OYSTERS **DAILY PRICE / ASK YOUR SERVER**
Lingonberry hot-sauce and mignonette

FRENCH FRIES **75 SEK**
And dill dip
The potato came to Sweden in the 1600s but grew in popularity during the 1700s. Its spread is often associated with Jonas Alströmmer. His purpose was to give the population a nutritious crop that could eradicate starvation

MARCONA ALMONDS **95 SEK**

OLIVES **75 SEK**

WAFFLE WITH VENDACE ROE **245 SEK**
Waffle with 30g vendace roe, smetana, onion and chives. Also available with vegan roe for **145 SEK**

SMALLER "HUSMAN"

HERRING OF THE DAY **95 SEK**
Crisp bread, butter and cheese

PEA SOUP **95 SEK**

VEAL IN DILL **95 SEK**
Carrot and boiled potatoes

HERRING CASSEROLE **95 SEK**
Matjes herring, boiled egg, potatoes, red onion, chives and browned butter

FRIED "FALUKORV" SWEDISH SAUSAGE **95 SEK**
Stewed macaroni

LARD SAUSAGE "ISTERBAND" **95 SEK**
Parsley stewed potatoes with pickled beets

SMALL SKAGEN TOAST **95 SEK**
Shrimp, mayo, dill and lemon

CABBAGE DOLMA **95 SEK**
Morel sauce and lingonberries

LARGER DISHES

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

"SNAPS BOARD" - BRÄNNVINSBORD **245 SEK**
Two cold cuts, two kinds of pickled herring, two cheeses, crisp bread, pickled vegetables.
The brännvinsbord is the predecessor of the "Smörgåsbord" and today's Swedish festive buffets. In the 18th century, it was served as a welcoming spread of cold cuts in wealthier homes.

SPRITMUSEUM'S VEAL MEATBALLS **295 SEK**
Potato puree, gravy, pickled cucumber and lingonberries.

PORK SHANK **265 SEK**
Mashed root vegetables, mustard and pickled cucumber

BIG SKAGEN TOAST **275 SEK**
Shrimp, mayo, dill and lemon

SOUP OF THE DAY **135 SEK**
Served with a small side salad and bread

SWEET

CRÈME BRÛLÉE **95 SEK**
The first recipe for crème brûlée was published in 1691 by François Massialot, but the dish was not popularized until the late 20th century.

WAFFLE **105 SEK**
With whipped cream and jam

SEVEN SMALL COOKIES **95 SEK**
A classic Swedish serving of traditional cookies

TRUFFLE **45 SEK**
Yummy

FOOD FOR CHILDREN

HALF SERVING OF: **155 SEK**
Veal meatballs, cured salmon or potato dumplings

BRUNCH