SMÅTT OCH GOTT

ÖGONGODIS 70 KR / 95 KR
Entré till museet efter din måltid

FÄRSKA OSTRON *DAGSPRIS / FRÅGA DIN SERVIS*
Serveras med lingon-hetsås och mignonette

BRÖDSERVERING 65 KR
Tre sorters bröd med vispat smör

POMMES 75 KR
Med dilldipp

DAGENS SILL 95 KR
Serveras med ost, smör och Dala-knäcke

FÖRRÄTTER

FRITERAT TORSKSLAG 125 KR
Serveras med Nobisdressing

LÖKSÄLTA MED GRAVAD RÖDING 125 KR
Serveras med brynt smör-smetana

TOAST PELLE JANZON 295 KR
Oxfilé, löjrom, smörstekt bröd, rödlök och äggula
Förrätten har anor från 1800-talet och är uppkallad efter Per Adolf ”Pelle” Janzon, en välkänd operasångare som sägs ha njutit av den som vickning efter sina framträdanden.

ANKRILLETTE 145 KR
Smörstekt levain och syltlöksmarmelad

HUMMERSOPPA 245 KR
Ostkrutonger och friterad kalvbräss

GRATINERAD KITTOST 235 KR
”Rød Løber”, saltgurka, potatis och levain

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

MAT FÖR BARN

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

STÖRRE RÄTTER

KROPPKAKOR 255 KR
Rårörda lingon, stekt svamp, murkelsås

GETOSTGRATINERAT SPETSKÅL 245 KR
Honung, rödbetskräm, rostade valnötter, brynt smör, rostad palsternacka och jordärtskockschips

SPRITMUSEUMS KÖTTBULLAR 295 KR
Potatispuré, pressgurka, gräddsås och rårörda lingon

FLÄSKLÄGG 265 KR
Rotmos, senap och saltgurka
Rätten blev populär under 1700-talet, då rimmat fläsk och tåliga rotfrukter kunde lagras och ge mat långt in på den bistra vintern.

ABSOLUT PEPPAR 395 KR
Entrecôte med pepparsmör, bakad tomat, rödvinssås och friterad potatis

FISKGRATINÉ 325 KR
Gratäng på röding och rödspätta med musselvelouté, spenat och löjrom

GRAVAD LAX 275 KR
Dillstuvad potatis med ginpicklade grönsaker

ÅNGAD OCH RIMMAD TORSKRYGG 395 KR
Potatispuré, brynt smör-hollandaise och riven pepparrot

EFTERÅT

CHOKLADTERRINE 125 KR
Portvinskokta körsbär och grädde

CRÈME BRÛLÉE 95 KR
Jättegott

PUNCHGLASS 125 KR
Strut och hasselnötsströssel

SJU SMÅ KAKOR 95 KR
Klassisk kakservering

KÖKETS UTVALDA OSTAR 145 KR
Serveras med Dala-knäcke och marmelad

TRYFFEL 45 KR

MIDDAG

SMALLER DISHES

EYE CANDY **70 KR / 95 SEK**
Admission to the museum after your meal

FRESH OYSTERS ***MARKET PRICE / ASK THE WAIT STAFF***
Served with lingonberry hot sauce and mignonette

BREAD & BUTTER **65 SEK**
Three kinds of bread, whipped butter

FRIES **75 SEK**
With dill dip

HERRING OF THE DAY **95 SEK**
Served with butter, cheese and crisp bread

ENTRÉES

FRIED COD BELLY **125 SEK**
Served with Nobis dressing

"LÖKSÄLTA" WITH CURED ARCTIC CHAR **125 SEK**
Served with browned butter smetana

"PELLE JANZON" **295 SEK**
Beef tenderloin, vendace roe, butterfried bread, red onion and egg yolk.
This starter dates back to the 19th century and is named after Per Adolf "Pelle" Janzon, a well-known opera singer who is said to have enjoyed it as a late-night meal after his performances.

DUCK RILLETTE **145 SEK**
Butter fried levain and pearl onion marmalade

LOBSTER SOUP **245 SEK**
Cheese croutons and fried sweetbread

WASHED-RIND CHEESE GRATIN **235 SEK**
"Rød Løber", pickles, potatoes and levain

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

FOOD FOR CHILDREN

HALF SERVING OF **155 SEK**
Meatballs, cured salmon or potato dumplings

LARGER DISHES

POTATO DUMPLINGS "KROPPKAKOR" **255 SEK**
Morel sauce, sautéed mushrooms and lingonberries

GRATINATED POINTY CABBAGE **245 SEK**
Goat cheese, honey, beet root cream, roasted walnuts, browned butter, roasted parsnip, Jerusalem artichoke chips

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

SLOW-COOKED PORK HOCK **265 SEK**
Mashed root vegetables, mustard and pickles
The dish became popular in the 18th century, when salted pork and root vegetables could be stored well into the harsh winter.

ABSOLUT PEPPAR **395 SEK**
Entrecôte, red wine sauce, pepper butter, deep fried potatoes and baked tomato

FISH GRATIN **325 SEK**
Gratin of Arctic char and plaice, with mussel velouté, spinach and vendace roe

CURED SALMON **275 SEK**
Dill-stewed potatoes and gin pickled vegetables

STEAMED CURED COD **395 SEK**
Potato purée, brown butter hollandaise and grated horseradish

SWEETS

CHOCOLATE TERRINE **125 SEK**
Port-poached cherries and whipped cream

CRÈME BRÛLÉE **95 SEK**
Really really good

PUNCH ICE CREAM **125 SEK**
Waffle cone and hazelnut crumble

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

CHEESE SELECTION **145 SEK**
Served with crisp bread and marmalade

TRUFFLE **45 SEK**

DINNER