

# SPRITMUSEUM

## SNACKS

Älgkorv/Renkorv 55 kr

Oliver 55 kr

Rökta mandlar 69 kr

Potatischips 45 kr

## FÖRRÄTTER

Chips med löjrom från Vänern, gräslök och rödlök 255 kr

Stekt svamp på levain med hantverkscider och parmesan 155 kr

Råbiff med senapsdressing, dillakvavit, kapris, rödlök, gräslök, lök och parmesan 165/255 kr

Skagenröra på rågbröd med dill och citron 175/295 kr

Matjessill med brynt smör, potatis, ägg, rödlök och gräslök 155 kr

Jordärtskockssoppa med tegelrökt svensk coppa 125 kr

Fine de Claire N:o 4 25 kr/st

## VARMRÄTTER

Rödvinbräserad oxkind med bacon, svamp, potatispuré och picklad silverlök 265 kr

Lamm med stekta äpplen, rotselleri och peppar och-whiskeysås 295 kr

Hälleflundra med broccolini, fänkål, potatis, vitvinssås och ostron 275 kr

Hängmörad svensk ryggbiff med pommes, tryffelcreme, tomatsallad och rödvinssås 328 kr

Saltbakad rotselleri med linser, grönkål, granskott, lingon och rökta mandlar 199 kr

Hjortkorv med potatissallad, surkål, lök, och saltgurka 175 kr

Dagens lunch 185 kr

## DESSERT

Punsch- och vaniljpannacotta med hjortron och mynta 105 kr

Chokladmousse smaksatt med Rånäs brännvin och variation på hallon 115kr

Inkokt päron med Österlen VSOP och mandelgrädde 90 kr

Kardemumma-brulee 95 kr

## TILL BARNEN *under 14 år*

Fish & chips 129 kr

Biff & Pommes 160 kr

Vaniljglass med jordgubbar 55 kr

*Informera vår personal vid eventuella allergier*

# SPRITMUSEUM

# DRINKS

## WHITE WINE/FRUIT WINE

Weingut Andres, *Riesling*, 130 kr  
Weingut Andres, *Chardonnay* 160 kr  
La Châtelaine, *Chardonnay*, 160 kr  
F. Nova, *C. Magaracha*, Ukraina, 180 kr  
PANG-vin / Superb wine, 220 kr

## RED WINE/FRUIT WINE

Jerome Lambert, *Grolleau*, 180 kr  
Kusterer, *Blaufränkisch*, 130 kr  
Hervé Madevill, *P.noir & Gamay*, 145 kr  
Beykush, *Tempranillo Saperavi*, 145 kr  
PANG-vin / Superb wine, 220 kr

## ROSE & ORANGE

T. Germain, *Bonne Terre, Rosé*, 145 kr  
Hällåkra, *Anna, Solaris*, 145 kr

## SPARKLING WINE & CHAMPAGNE

P. Fourrier, *P. N & Ch*, Champagne, 160kr  
P. Fourrier, *P. Meunier*, Champagne, 200 kr  
Grisel, *Riesling*, 125kr  
El Bandito, *Chenin Blanc*, PetNat, 145kr  
Fruit Cider/PetNat 100 kr  
PANG-vin / Superb wine 250 kr

## ÖL / BEER 30cl

Lager 60 kr  
Swedish craftbeer, 65 kr - *ask your server*  
Veckans burk / This weeks can 70 kr

## ALCOHOL-FREE

Svensk läsk / Swedish soda 55 kr  
Mousserande vinbär / Sparkling Currant 55kr  
Alkoholfri öl / Non alcoholic beer 55 kr  
Äppelmust / Apple Juice 55 kr

# SUMMER-BBQ AT SPRITMUSEUM

## SNACKS

Dried sausage made from elk/caribou 55 SEK

Olives 55 SEK

Smoked almonds 69 SEK

Potato chips 45 SEK

## STARTERS

Potato chips with bleak roe from Vänern, chives and red onions 255 SEK

Swedish mushrooms on levain with artisanal cider and parmesan 155 SEK

Steak tartare with mustard dressing, dill akvavit, capers, potatoes, chives and red onions 165 SEK

Classic Swedish "Skagen" on rye with dill and chives 175 SEK

Spiced pickled herring with browned butter, potatoes, egg and dill 155 SEK

Jerusalem artichoke soup with smoked Coppa 125 SEK

Fine de Claire N:o 4, 25 SEK

## MAINS

Red wine braised beef cheek with bacon, mushrooms, potato puré and pickled onions 265 kr

Swedish lamb with fried apples, celeriac, pepper and whiskey sauce 295 SEK

Flounder with broccolini, fennel, potatoes, oysters and white wine sauce 275 SEK

Swedish sirloin with truffle cream, tomato salad, red wine sauce and fries 328 SEK

Saltbaked celeriac, lentils, kale, lingonberries, smoked almonds and spruce sprouts 199 SEK

Deer sausage with potato salad, pickled cabbage, onion and pickles 175 kr

Today's lunch 185 SEK

## DESSERT

Punsch and vanilla pannacotta with cloudberry and mint 105 SEK

Chocolate mousse with rånäs schnaps and a variation of raspberries 115 SEK

Cooked pear with swedish apple brandy and whipped almond cream 90 SEK

Crème brulee spiced with cardamom 95 SEK

## FOR THE KIDS *Only available for children under 14*

Fish & chips with curryremoulade 129 SEK

Steak & frites 160 SEK

Vanilla ice cream and strawberries 55 SEK

*Inform our staff if you have any allergies*

# SPRITMUSEUM

# DRINKS

## WHITE WINE/FRUIT WINE

Weingut Andres, *Riesling*, 130 kr  
Weingut Andres, *Chardonnay* 160 kr  
La Châtelaine, *Chardonnay*, 160 kr  
F. Nova, *C. Magaracha*, Ukraina, 180 kr  
PANG-vin / Superb wine, 220 kr

## RED WINE/FRUIT WINE

Jerome Lambert, *Grolleau*, 180 kr  
Kusterer, *Blaufränkisch*, 130 kr  
Hervé Madevill, *P.noir & Gamay*, 145 kr  
Beykush, *Tempranillo*, Ukraina 160 kr  
PANG-vin / Superb wine, 220 kr

## ROSE & ORANGE

T. Germain, *Bonne Terre, Rosé*, 145 kr  
Hällåkra, *Anna, Solaris*, 145 kr

## SPARKLING WINE & CHAMPAGNE

P. Fourrier, *P. N & Ch*, Champagne, 160kr  
P. Fourrier, *P. Meunier*, Champagne, 200 kr  
Grisel, *Riesling*, 125kr  
El Bandito, *Chenin Blanc*, PetNat, 145kr  
Fruit Cider/PetNat 100 kr  
PANG-vin / Superb wine 250 kr

## ÖL / BEER 30cl

Lager 60 kr  
Swedish craftbeer, 65 kr - *ask your server*  
Veckans burk / This weeks can 70 kr

## ALCOHOL-FREE

Svensk läsk / Swedish soda 55 kr  
Mousserande vinbär / Sparkling Currant 55kr  
Alkoholfri öl / Non alcoholic beer 55 kr  
Äppelmust / Apple Juice 55 kr

# SPRITMUSEUM