

# SPRITMUSEUM

## MIDDAG

### *MINDRE RÄTTER*

Råbiff med dillakvavit, palsternacka, saltgurka, Almnäs tegel, örtaioli och senap 155/245 kr

Gubbröra på rågröd med dill och citron 125/195 kr

Charkuterier – Tegelrökt oxbringa, svensk lufttorkad karré och marinerade oliver 195 kr

Friterad blomkål med grönärtshummus 125 kr

Chips med dip – Vispad smetana, sikrom, gräslök och rödlök 185 kr

Jordärtskockssoppa med tegelrökt oxbringa, silverlök, jordärtskockschips, krasse 125/195 kr

Ostron – Fine de Claire N.4. 29 kr/st - 20st för 495 kr

### *VARMRÄTTER*

Fjällröding med rödbetsinlagd fänkål, rökt potatis- och morotspuré och vodkaalingon 325kr

Svensk ryggbiff med kappa, rödvinssky, örtsmör, bearnaise, svampkroket 395 kr

Risotto Verde med friterad grönkål, Almnäs tegel och gröna bönor 195 kr

### *ALLTID PÅ SPRITMUSEUM*

Laxmacka med rökt lax, 65°C ägg, sallad, hollandaise och dillpicklad gurka 235 kr

Rimmad lax med dillstuvad potatis och ginpickles 255 kr

Kalvrullader med senap, saltgurka, gräddsås, svartvinbärsjelé och potatis 245 kr

SoS – tre sorters sill med 65°C ägg, vispat smör, Dala-knäcke, ost, rödlök, gräslök 225 kr

Vegetarisk SoS – Sill på svamp och aubergine med smetana, 65°C ägg, ost och rödlök 195 kr

### *DESSERT*

Fridas kladdkaka med punschgrädde 95 kr

Svenska ostar - Almnäs tegel, Astri Brie och Boltjärns blå, tomatmarmelad och knäcke 195 kr

### *BARNMENY – för barn under 14 år*

Köttbullar med gräddsås, rårörda lingon och kokt potatis 125 kr

Friterad rödspätta med dill och citronmajonnäs med kokt potatis 125 kr

Pannkakor med sylt, grädde, rostade mandlar, sirap och maräng 145/245 kr

# **SPRITMUSEUM**

## **DINNER**

### ***SMALLER DISHES***

- Steak tartar with dill-Aquavit, parsnips, pickles, cheese, aioli and mustard 155/245 SEK
- Farrago on rye bread with dill and lemon 125/195 SEK
- Swedish Charcuterie – Brick smoked brisket, air dried tenderloin and olives 195 SEK
- Deep fried cauliflower with green pea hummus 125 SEK
- Chips and dip – Smetana, bleak roe, chives and onion 185 SEK
- Jerusalem-artichoke soup with brisket, onion and Jerusalem artichoke chips 125/195 SEK
- Oysters – Fine de Claire N.4. 29 SEK / oyster – 20 for 495 SEK

### ***MAIN COURSES***

- Arctic char with fennel, smoked potato- and carrot puré, butter and vodka lingon 325 SEK
- Swedish tenderloin with fat cap, red wine sauce, bearnaise, croquettes / French fries 395 SEK
- Risotto Verde with deep fried kale, Swedish cheese and green beans 195 SEK

### ***ALWAYS AT SPRITMUSEUM***

- Smoked salmon sandwich, 65°C egg, crisp sallad, hollandaise and dill pickles 235 SEK
- Veal roulades with mustard, pickles, gravy, black currant jelly and potatoes 245 SEK
- Cured salmon with dill-tossed potatoes and gin pickled vegetables 255 SEK
- 3 types of pickled herring, potatoes, 65°C egg, cheese, crisp bread, butter, onion 225 SEK
- Vegetarian pickled "herring" on mushroom & aubergine, butter, 65°C egg, cheese 195 SEK

### ***DESSERT***

- Chocolate cake with Swedish punsch cream 95 SEK
- Swedish cheese - Almnäs Tegel, Astri Brie, Boltjärns Blå, tomato marmelade and crisp 195 SEK

### ***KIDS MENU – For children under 14 years***

- Meatballs with potatoes, cream sauce and lingonberries 125 SEK
- Deep fried plaice with potatoes, dill and lemon-mayonnaise 125 SEK
- Pancakes with jam, whipped cream, almonds and meringue 125/225 SEK