



SPARKLING SOLERO 3.0

Gin, Kron vanilj, Passionfrukts cordial, Citron,
Cava
158:-



SPICY GRAPE MARGARITA

Jose Cuervo, Grapefruit cordial, Jalapeno tabasco,
Citron, Tajin
158:-



STRAWBERRY COCO

Vodka, Antica formula, Jordgubbs cordial, Citron, Kokoskum
158:-



BUTTERFLY MULE

Vodka, Kron fläder, Citron, Gingerbeer
158:-



NEGRONI

Artic gin, Carpano, Campari & Orange
Bitters
158:-

SNACKS

Manzanilla oliver	69:-
Marcona Mandlar	69:-
Löjromschips med smetana & rödlök	155:-
Boquerones med stekt bröd och jalapeñomajonnäs	135:-
Musslor i escabeche med bröd	135:-

F Ö R R Ä T T E R

Vitlöksbröd för 2 personer	75:-
Stuvade kantareller på toast	195:-
30 gram Löjrom från Kalix serveras med smörstekt toast, rödlök & gräslök samt smetana	295:-
30 gram Störcaviar, Oscietra reserve serveras med rostad brioche, rödlök, gräslök samt smetana	1195:-
Farbror Blå's Lyxiga skaldjurs rolls på hummer, krabba & räkor serveras med brioche bröd	1 st 115:- / 2 st 205:-
Carpaccio på oxfile med pesto, kaprisbär, parmesanost samt balsamicosirap	195:-

V A R M R Ä T T E R

Grillade rostade grönsaker med friterad fetaost & marcona mandel	225:-
Röding med krämig gräslök och vitvinssås samt grönsaker & kokt potatis	315:-
Fish and Chips på torsk med remouladsås	215:-
Farbror Blå's heta fiskgryta med handskalade räkor, aioli & bröd	245:-
Majas köttbullar med rårörda lingon, pressgurka, gräddsås & potatispuré	225:-
Steak minut på Oxfile med cafe de parissmör, pommes frites samt sallad	315:-
Biff Rydberg - Stekt Oxfile & potatis, karamelliserad lök, senapsgrädde samt äggula	305:-

B A R N M E N Y

Majas köttbullar med gräddsås, kokt potatis, picklad gurka & rårörda lingon	125:-
Pannkakor med sylt & grädde	95:-



DESSERT

Citronmaräng paj	115:-
Stekt Sockerkaka med rabarber & rostad vitchoklad	125:-
Vaniljglass med färska bär	125:-
Chokladtryffel	38:-
Kula hallonsorbet toppad med cava (18+)	125:-

UNDRAR NI OM ALLERGIER ELLER URSPRUNG -
MEDDELA PERSONAL



SPARKLING SOLERO 3.0

Gin, Kron Vanilj, Passion Fruit Cordial, Lemon,
Cava
158:-



SPICY GRAPE MARGARITA

Jose Cuervo, Grapefruit cordial, Jalapeno tabasco,
Lemon, Tajin
158:-



STRAWBERRY COCO

Vodka, Antica Formula, Strawberry Cordial, Lemon, Coconut Foam
158:-



BUTTERFLY MULE

Vodka, Kron Fläder, Lemon, Ginger Beer
158:-



NEGRONI

Artic gin, Carpano, Campari & Orange
Bitters
158:-

S N A C K S

Manzanilla olives	69:-
Marcona Almonds	69:-
Bleak roe chips with sour cream & red onion	155:-
Boquerones with fried bread and jalapeño mayo	135:-
Mussels escabeche served with bread	135:-

STARTERS

Garlic bread for 2 people	75:-
Creamy chanterelles on toast	195:-
30 grams of Löjröm from Kalix served with butter-fried toast, red onion, chives and sour cream	295:-
30 grams of Sturgeon Caviar, Oscietra reserve served with toasted brioche, red onion, chives and sour cream	1195:-
Farbror Blå's Seafood Rolls, lobster, crab & shrimp served on brioche bread 1 pc 115:- / 2 pcs 205:-	
Carpaccio of beef fillet with pesto, capers, parmesan cheese and balsamic syrup	195:-

MAIN COURSE

Grilled roasted vegetables with fried feta cheese & marcona almonds	225:-
Char with creamy chive and white wine Sauce, served with seasonal vegetables & boiled Potatoes	315:-
Fish and Chips on cod with remoulade sauce	215:-
Farbror Blå's Hot fish stew with hand-peeled shrimp, aioli & bread	245:-
Maja's meatballs with raw stir-fried lingonberries, pickled cucumber, cream sauce & mashed potatoes	225:-
Steak minute on Beef tenderloin with cafe de paris butter, french fries and salad	315:-
Beef Rydberg – Beef tenderloin & potatoes, caramelized onions mustard cream and egg yolk	305:-

KIDS MENU

Maja's meatballs with cream sauce, boiled potatoes, pickled cucumber & lingonberries	125:-
Pancakes with jam and cream	95:-



DESSERT

Lemon meringue pie	115:-
Fried sponge cake with rhubarb & roasted white chocolate	125:-
Vanilla ice cream with fresh berries	125:-
Chocolate truffle	38:-
Raspberry sorbet topped with cava (18+)	125:-

IF YOU HAVE QUESTIONS ABOUT ORIGIN OR ALLERGIES - NOTIFY
STAFF