

FÖRRÄTTER

CARPACCIO PÅ SOTAD SVENSK RYGGBIFF

gruyère, schalottenlök, hasselnöt, smör, soya, jordärtskocka, rotselleri, krasse

195

HALSTRAD PILGRIMSMUSSLA

potatis, fänkål, hollandaise, dill, kantareller

205

LÖJROMSTOAST

kalix löjrom, smetana, rödlök, dill, citron

285

ERLANDSSONS HETA RÄKOR

argentinska rödräkor, rökt aioli, toastbröd

185

SVAMP RAVIOLI

färsk tryffel, champinjonconsommé, karl-johansvamp, parmesan, granskottsolja

185

Charkuterier

Salami finocchiona (fänkål)	120
Jamon iberico 28 mån (pata negra)	165

Ost, knäcke och marmelad

Kaltbach (ko)	130
Skärvångens ädla grönmögel (ko)	125
Gammel knas (ko)	125

Smått & gott

OSTRON

Rockefeller 60
(gratinerade)

Klassiska 40
lökvinegrette, citron, tabasco

ANKLEVERTOAST

pata negra, balsamico, tryffel

175

OSCIETRA CAVIAR ROYAL

(IT)

50gr 1050

ciabatta, silverlök, smetana

5 gram på sked 98

norrbottens glacier vodka 2cl 48

OLIVER

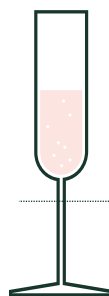
pelotin, manzanilla

70

Ett glas bubbel

champagne 175

prosecco/cava 110



*Missa inte
griffeltavlan!*

Är du allergisk? Fråga vår kunniga serveringspersonal så hjälper de dig att undvika allergener.



ERLANDSSONS

RESTAURANG & BAR

VARMRÄTTER

KARAMELLISERAD LÅNGA

beurre blanc, arénkha caviar, smörbakad amandinepotatis, syrad gurka, rädisa, gräslök

405

PIGGVAR GRENOBLE

rödbetor, kapris, bananschalottenlök, pepparrot och dillkokt potatis

425

BLOMKÅL

brynt smör, soja, jordärtskocka, hasselnötter, tempura majs, silverlök, gammelknas och citron

295

Från grillen

OXFILE 200G

(Sverige)
435

HJORT TENDER STRIP 180G

(Nya Zeeland)
395

KYCKLINGKLUBBFILÉ

(Sverige)
335

ENTRECÔTE 300G KLASS 5

(Sverige)
445

PLUMA (RAPSGRIS)

(Sverige)
365

RYGGBIFF 250G KLASS 5

(Sverige)
425

GRILLBRICKA

3 detaljer av kökets val

415

Serveras med kökets urval av tillbehör

DESSERTER

BAKAD VANILJKRÄM

karamelliserade macadamianötter, ljummet getostskum

155

VARMA HJORTRON

stekt mandelkaka, vaniljglass, rosmarin

150

CHOKLAD/APELSIN

vit chokladkräm, chokladsorbét, kryddinlagd apelsin, mandelcrisp

150

TRYFFEL * 2

serveras med kaffe & 4 cl rom

195

Erlandssons hängmörade

hängmörat i 30 dagar.
För två personer.

935

varför hängmörar vi
vårt kött i minst 30
dagar?

Det är enkelt.

Det blir godare.

Mycket godare. Punkt.

Är du allergisk? Fråga vår kunniga serveringspersonal så hjälper de dig att undvika allergener.



ERLANDSSONS

RESTAURANG & BAR