

---

## SNACKS & SMÅRÄTTER

---

<b>Osttallrik</b> med tre svenska ostar, honung & bröd	75
<b>Charktallrik</b> med tre sorters chark, fråga personalen om dagens utbud	75
<b>Ost &amp; jalapeñoskroetter</b> med jalapeñosmayo & parmesan	115
<b>Oliver</b>	65

---

## FÖRRÄTTER

---

<b>Skaldjursoppa</b> med räkor, grönt äpple, blekselleri, Västerbottenpaj, smulad kavring & hummerolja	165
<b>Tre Sorters Sill</b> med finncrisp, kokt potatis, gräslök, rödlök & citron	145
<b>Belgisk våffla</b> med stenbitsrom, smetana, rödlök, gräslök, citron & dill	155
<b>Kallrökt lax</b> med grönkål, dillkräm, gurka, citron, potatis och purjolök allumettes	165

---

## VARMRÄTTER

---

<b>Havets Wallenbergare</b> med potatismos, gröna ärtor, sockerärtor, schalottenlök, brynt smör, lingon, citron & dill	245
<b>Viltköttbullar</b> med gräddsås, potatismos, lingon, pressgurka & persilja	225
<b>Hjortkind</b> med bacon, röd- & gulbetor, silverlök, kapis, svamp & rökta plommon	265
<b>Vildandsbröst</b> med potatis & pumpa terrine, rökta körsbär, rödbetsky, grön- & svartkål & ramslöks smör	265
<b>Varmrökt lax</b> med rostad morot, gräslökskräm, picklad rödlök, fänkål, salladslök, haricots verts & rädisa	245
<b>Gratinerad blomkål</b> med kidney- & borlottibönor, svamp, citronsmetana, mandel & äpple	235

---

## EFTERRÄTTER

---

<b>Crème Brûlée</b>	95
<b>Chokladtryffel</b>	35
<b>Belgisk vaniljvåffla</b> med grädde och jordgubbsylt	70
<b>Cheesecake</b> fråga personalen om dagens smak	95

VARMT VÄLKOMMEN!

Du kan besöka vår restaurang utan att betala entré till museet

---

## VITA VINER

---

<b>Micro Cosme</b> Sauvignon Blanc & Viognier, Cotes du Rhone, Frankrike	120/595
<b>Branco do Barro</b> Blend, Vinho Verde, Portugal	125/625
<b>Schloss Reinhartshausen</b> Riesling, Trocken, Tyskland	145/725
<b>Les Versant</b> Chardonnay, Languedoc-Roussillon, Frankrike	135/675

---

## RÖDA VINER

---

<b>Micro Cosme</b> Grenache & Pinot Noir, Cotes du Rhone, Frankrike	120/595
<b>Tinto do Barro</b> Portugistisk Blend, Vinho Verde, Portugal	125/625
<b>Les Pierres Dorees Pinot Rouge</b> Pinot Noir, Languedoc-Roussillon, Frankrike	135/675

---

## BUBBEL

---

<b>Prosecco</b>	115/575
<b>Cava</b>	125/625

---

## ÖL, MÖLSKA & CIDER

---

### Fatöl 40cl

<b>St. Eriks lager</b>	85
<b>Mikkeller IPA</b>	95

### Vikingaöl, mölska & cider

<b>Oden Lager 40cl</b>	115
<b>Midgårdsormen Red Ale40cl</b>	115
<b>Dellingr IPA 40cl</b>	115
<b>St Eriks Lager 33cl</b>	75
<b>Tallstrunt Mölska 33cl</b>	85
<b>Briska Päron 33cl</b>	75
<b>Kiviks Torr Äpple 33cl</b>	75

---

## ALKOHOLFRITT

---

<b>Törst Lemonad</b> Hallon, Citron, Ingefära eller Fläder	45
<b>Läsk</b> Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta & Sprite	35
<b>Lager/Pale Ale</b> Sigtuna Bryggeri	55
<b>Vitt/Rött Vin</b> Richard Juhlin	85
<b>Bubbel</b> Richard Juhlin	85