

# MENY

## FÖRRÄTTER

### PUMPASOPPA

med Vannameiräka , picklad  
pumpa, tom yum, rökt paprika &  
hummerolja  
165 KR

### KYCKLING & ANKLEVERMOUSSE

med surdegs bröd, karameliserad rödlök med  
Madeira, päron, mynta, basilika, picklad  
trattkantareller & senepfrö  
175 KR

### BELGISK VÅFFLA

med stenbitsrom, smetana, rödlök, gräslök,  
citron & dill  
165 KR

### KALLRÖKT LAX

med grönkål, dillkräm, gurka, citron, potatis  
& purjolök allumettes  
165 KR

## BARNMENY

### VILTKÖTTBULLAR

gräddsås, potatismos, lingon,  
pressgurka och persilja  
100 SEK

### PASTA

vegetarisk bolognese  
100 SEK

## ALLERGI?

fråga oss som jobbar  
så hjälper vi dig

## VARMRÄTTER

### VILDANDSBRÖST

konfiterad potatis, rökta körsbär,  
rödbetssky, pumpapure, grönkål,  
svartkål & svartvitlöksmör  
285 KR

### HAVETS WALLENBERGARE

med potatismos, gröna ärtor,  
sockerärtor, schalottenlök, brynt smör,  
lingon, citron & dill  
255 KR

### VILTKÖTTBULLAR

med gräddsås, potatismos, lingon,  
pressgurka & persilja  
250 KR

### VILDSVINKARRE

med bacon, röda- & gulbetor, silverlök,  
kapis, svamp & rökta plommon  
275 KR

### GIN&DILL GRAVADLAX

med dillstuvad potatis, hovmästersås,  
rödlök, gräslök, pepparrot,  
pressgurka & citron  
265 KR

### GRATINERAD BLOMKÅL

med kidney- & borlottibönor, svamp,  
citronsmetana, mandel & äpple  
245 KR

## VARMT VÄLKOMMEN!

Du kan besöka vår restaurang  
utan att betala entré till museet

## DESSERT

### BELGISK VANILJVÅFFLA

med grädde & jordgubbsylt  
90 KR

### CHEESECAKE

fråga personalen om dagens smak  
105 KR

### CRÈME BRÛLÉE

115 KR

### CHOKLADTRYFFEL

45 KR

## TILLBEHÖR & SNACKS

### OST (70G)

tre svenska ostar, honung, bröd  
95 KR

### CHARKBRICKA (70G)

med tre sorters chark  
95 KR

### OST & SVAMPKROKETTER

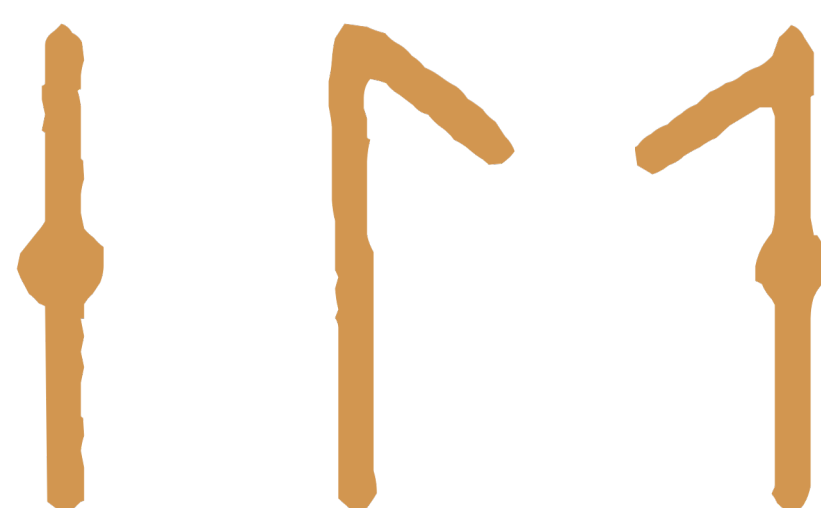
med parmesan,  
sherry & rökta körsbärsmajonnäs  
125 KR

### OLIVER

65 KR

### MARCONAMANDLAR

65 KR



RESTAURANG ELD

# MENU

## STARTERS

### PUMPKIN SOUP

with Vannamei shrimp, pickled pumpkin, tom yum, smoked paprika & lobster oil  
165 SEK

### CHICKEN & DUCK LIVER MOUSSE

with sourdough bread, caramelized red onion with Madeira, pear, mint, basil, pickled funnel chanterelles & mustard seed,  
175 SEK

### BELGIAN WAFFLE

with roe, umpfish roe, smetana, onion, chives, lemon & dill  
165 SEK

### COLD SMOKED SALMON

with kale, dill cream, cucumber, lemon, potato & leek allumettes  
165 SEK

## KIDS MENU

### VENISON MEATBALLS

cream sauce, mashed potatoes, lingonberry, pickled cucumber & parsley  
100 SEK

### PASTA

vegetarian bolognese  
100 SEK

## ALLERGIES?

Please ask our staff about allergies when ordering

## MAIN DISHES

### WILD DUCK BREAST

confi potatoes, smoked cherries, beetroot gravy, pumpkin puree, kale, black cabbage & black garlic butter  
285 SEK

### SEAFOOD WALLENBERGARE

with mashed potatoes, green peas, sugar snaps, shallot, browned butter, lingonberries, lemon & dill  
255 SEK

### VENISON MEATBALLS

cream sauce, mashed potatoes, lingonberry, pickled cucumbe & parsley  
250 SEK

### WILD BOAR LOIN

with bacon, red & yellow beets, onion, capers, mushroom & smoked plums  
275 SEK

### GIN & DILL CURED SALMON

with dill stewed potatoes, mustard sauce, red onion, chives, horseradish, pickled cucumber & lemon  
265 SEK

### ROASTED CAULIFLOWER

with mushroom, kidney- & borlotti beans, lemon smetana, almonds & apple  
245 SEK

## WARM WELCOME

Visit our restaurant without paying entrance fee to the museum

## DESSERTS

### Belgian Vanilla Waffle

with whipped cream & strawberry jam  
90 SEK

### CHEESECAKE

ask your waiter about today's flavor!  
105 SEK

### CRÈME BRÛLÉE

115 SEK

### CHOCOLATE TRUFFLE

45 SEK

## EXTRAS & SNACKS

### CHEESE (70G)

three Swedish cheeses honey, bread  
95 SEK

### CHARCUTERIE (70G)

Three types of cold cuts  
95 SEK

### CHEESE&MUSHROOM

### CROQUETTES

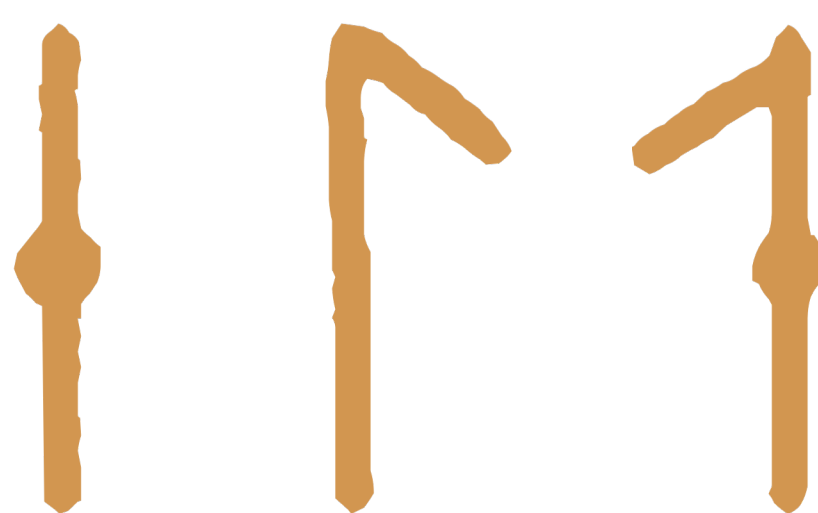
with parmesan, sherry & smoked Cherry mayonnaise  
125 SEK

### OLIVES

65 SEK

### MARCONA ALMONDS

65 SEK



RESTAURANG ELD