

**ARVIDS SALONGSMENY**  
ARVID'S LOUNGE MENU

**RÄKSMÖRGÅS**

Med handskalade räkor, ägg, syrad rödlök och majonnäs på grovt bröd

**SHRIMP SANDWICH**

With hand peeled shrimps, egg, red onions and mayonnaise on course rye bread

SEK 195



**CAESARSALLAD**

Med svenskt gårdskycklingbröst, romansallad, körsbärstomater, parmesan och krutonger

**CAESAR SALAD**

With Swedish chicken breasts, roman salad, cherry tomatoes, parmesan cheese and croutons

SEK 195



**LAXWRAP**

Med varmrökt lax, syrad rödlök, sallad och wasabigrème

**SALMON WRAP**

With smoked salmon, red onion, lettuce and wasabi crème

SEK 105



**TAPASTALLRIK**

Med oliver, ost, kryddig korv och Sivans potatisknäcke

**TAPAS PLATE**

With olives, marinated cheese, beer sausage, hummus and Sivan's potato crispbread

SEK 105



## SNACKS

### SALTA CHIPS

Med vispad färskost och vitlök

### SALTED CHIPS

With whipped cream cheese and garlic

SEK 39



### OLIVER

### OLIVES

SEK 39



### SALTROSTADE MANDLAR

### SALT-ROASTED ALMONDS

SEK 39



## FÖRRÄTTER

### STARTERS

### FRITERAD JORDÄRTSKOCKA

Med forellrom syrad grädde, kantareller

### FRIED ARTICHOKE

With trout roe, sour cream and chanterelle

SEK 129



### RÖKT ANKA

Med syltade päron, fermenterad svartkål, trattkantarell

### SMOKED DUCK

With Pickled pear, black kale and chanterelle

SEK 129



### SVENSK LUFTTORKAD SKINKA

Från bondens skafferi, serveras med rågröd, nötchutney och gräddfils crème

### SWEDISH AIR-DRIED HAM

Rye bread, nut chutney, sour cream and garden cress

SEK 139



**VARMRÄTTER**  
MAIN COURSES

**HALSTRAD HÄLLEFLUNDRÄ**  
Med smörsås, musslor, sikrom och spetskål

**GRILLED HALLIBUT**  
With Butter sauce, clams and cabbage

SEK 295  


**LAMMSADEL**  
Ragu på belugalinser, smälök, ostronskivling, sås Ness

**SADDLE OF LAMB**  
Ragout from beluga lentils, spring onions, oyster mushrooms and sauce Ness

SEK 295  


**ARVIDS BURGARE**  
Hembakat bröd, srirachamajonnäs samt sötpotatis

**ARVID'S BURGER**  
Homemade bread, sriracha mayonnaise and sweet potato

SEK 225  


**FYLLD PORTABELLO**  
Med portvinssky blomkålspuré och bönor

**STUFFED PORTABELLO**  
With Port wine gravy, cauliflower purée and beans

SEK 275  


**KVÄLLENS TVÅ/TRERÄTTERS**  
THE TWO/THREE COURSE MENU  
OF THE EVENING  
SEK 395/495

**BARNMENY**  
CHILDREN MENU

**ARVIDS KÖTTBULLAR**  
Med potatispuré och lingonsylt

**ARVID'S MEATBALLS**  
With potato puree and lingonberry jam

SEK 85



**GRILLKORV**  
Med pommes frites och ketchup

**HOT DOGS**  
With French fries and ketchup

SEK 85



**PANNKAKOR**  
Med sylt och grädde

**PANCAKES**  
With jam and cream

SEK 85



## DESSERTER

### DESSERTS

#### KURORTENS

Crème brûlée

SEK 105



#### ÄPPELTARTE

Med champagnesabayon, friterad bovete

#### APPLE PIE

With Champagne sabayon and fried buckwheat

SEK 129



#### INKOKTA KÖRSBÄR

Med chokladglass, brynt sockerkaka och saltrostad mandel

#### PICKLED CHERRIES

With Chocolate ice cream, sponge cake and salt-roasted almonds

SEK 129



#### PRALIN

Från Arvids bageri

#### PRALINE

From Arvid's bakery

SEK 35

