

FÖRRÄTTER

KALIX LÖJROM 30GR

smörstekt toast, rödlök, smetana, dill, citron

295

TARTAR PÅ TONFISK

kimchi, gurka, lök, miso, sesam, pomelo, rispapper
lotusrot

225

RÅBIFF PÅ SVENSK OXFILE

kapris, lök, dijonsenap, potatis, äggula, parmesan

195

ANKLEVER

smörstekt toast, pata negra, fikon, balsamico,
färsk tryffel, parmesan

225

RAVIOLI PÅ KANTARELLER

karl-johan svamp, smör, rosmarin, hasselnötter,
gammelknas

195

Charkuterier

Salami Ventricina (paprika/peperoncino)	125
Tryffelsalami	135
Jamon iberico 28 mån (pata negra)	165

Ost, knäcke och marmelad

Gammelknas (ko)	125
Kaltbach (ko)	125

Snacks

Oliver (pelotine)	70
Padrones	115

Allt på bricka 279

Smått & gott

OSTRON GILLARDEAU

lökvinegrette, citron, tabasco

45

OSCIETRA CAVIAR ROYAL

(IT)

50gr

950

smörstekt toast, silverlök, smetana

5 GRAM PÅ SKED

115

norrbottens glacier vodka 2cl

48

BLOMKÅL & LÖJROM

kalix löjrom, blomkålskräm,
mandelpotatiships, olivolja, dill

155

Fördrink

negroni	172
amaretto sour	172
spicy margarita	172
klassisk Hendrick's GT	172

Ett glas bubbel

champagne moët & chandon	169
prosecco/cava	115
alkoholfri bubbel	85



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



ERLANDSSONS

RESTAURANG & BAR

VARMRÄTTER

BIFF RYDBERG

potatis, ölkokt lök, äggula, dijonsenap,
persilja, pepparrot

385

ANKBRÖST

karamelliserad endive, sugarsnaps, soja,
brynt kycklingbuljong, palsternackspuré,

325

BLOMKÅL

jordärtskocka, blomkål, lök, picklad rotselleri, citron, brynt smör

285

Från grillen

OXFILE 200G

(Sverige)
445

RÖDING

(Sverige)
345

HJORT TENDER STRIP 180G

(Nya Zeeland)
415

GRILLBRICKA

3 detaljer av kökets val
465

ENTRECÔTE 275G KLASS 5

(Sverige)
450

RYGGBIFF 250GR KLASS 5

(Sverige)
425

Serveras med kökets urval av tillbehör

DESSERTER

KLASSISK CRÈME BRÛLÉE

vanilj, rörsocker

125

CHOKLAD GANACHE

maräng, blåbärspuré, marconamandlar,
vaniljglass

135

GLASS ELLER SORBET

fråga efter dagens smaker!

60

TRYFFEL * 2

två olika smaker

75

Erlandssons hängmörade

hängmörat i 30 dagar.
För två personer.

945

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