

FÖRRÄTTER / STARTERS

- ~**Rödbetsamarinerad Lax** (*salmo Salar*) 145kr
 Finaste sashimikvalitet från Frøyas i Norge. Rejåla skivor marineras helt kort med rödbetor, soya och vitpeppar. Serveras på en sallad på kålrabbi, gulbeta, rädisa och syrligt äpple. Honungssötad cremefraichedressing. Rostat knäckebröd
- ~**Pickled Salmon.** *Norwegian salmon pickled with beetroots, soy and white pepper. Dressing with honey and crème fraiche*

- Pumpasoppa** 125kr
 Serveras med en jätteräka. Rostade pumpafrön och fläckar av cremefraiche

~**Pumkin soup** with a prawn. *Roasted pumkin seeds and crème fraiche.*

- ~**Parmaskinka** 130kr
 Tunna skivor med persikoklyftor, torkade fikon och ricottaost. Limevinaigrette.

~**Parma ham**
Thin slices with peaches, figs and ricotta cheese. Limevinaigrette

- ~**Kvällsbuffén som förrätt** 150kr
 Sill, lax, kallskuret, paté, soppa, grönsaker, såser, smör, bröd och ost
 Serveras måndag-torsdag.

~**Evening Buffet as Starter**
Herring, salmon, sliced meat (f. ex. ham, roast beef) paté, soup, vegetables, sauces, bread, butter and cheese. Served Monday-Thursday.

LÄTT & GOTT / LIGHT MEALS

- ~**Caesarsallad** 155kr
 Romansallad, rödlök, tomat, kyckling, bacon, krutonger, parmesan och dressing

~**Caesar salad**
Roman lettuce, red onion, tomato, chicken, bacon, croutons, dressing and parmesan

- ~**Räksmörgås King Size** 165kr
 200g handskalade räkor, majonnäs, rundkaka, citron, tomat, gurka, sallat och dill

~**King Size Open Shrimp Sandwich**
200g shrimps, mayonnaise, bread, lemon, tomato, cucumber, lettuce and dill

BUFFÉ / BUFFET

- ~**Kvällsbuffén / Evening Buffet** 215kr
 Sill, lax, kallskuret, paté, soppa, grönsaker, såser, smör, bröd och ost, varmrätt från buffén. Serveras måndag – torsdag.
*Herring, salmon, sliced meat (f. ex. ham, roast beef) paté, soup, vegetables, sauces, bread, butter and cheese, maindish from the buffet
 Served Monday-Thursday.*

VEGETARISKT / VEGGIE

- ~**Pumpasoppa.** Med rostade pumpafrön och crème fraiche. 105kr

~ **Pumkin soup** with roasted pumkin seeds and crème fraiche

- ~**Caesarsallad Veggie. Haloumi** 140kr
 Romansallad, rödlök, tomat, krutonger, parmesan och dressing.

~**Caesar salad Veggie with Haloumi**

- ~**Halloumi** 105kr
 Grillad, med persikoklyftor, fikon och ricottaost. Limevinaigrette

~**Halloumi Grilled,** with peaches, figs and ricotta cheese.

- ~**OUMPH,** sauterad. Med bulgur, sesamfrön 135kr
 och röd jalapenoketchup.

~**Oumph,** sauteed, with bulgur, sesam seeds and red jalapeno ketchup

(*Oumph* är en relativt ny råvara som görs av ett proteinkoncentrat av sojabönor, som blandas med vatten till en deg. Degen går sedan igenom en process, som med hjälp av värme och tryck skapar en fiberaktig struktur.)

VARMRÄTTER / MAIN DISH

- ~**Grillad lax** (*Salmo Salar*) 275kr
 Grillad i panna och serverad med Pommes Anna, grönärtspuré, Hollandaisesås och regnbågslaxrom.

~**Grilled Salmon.** *ca 200g. Served with Pommes Anna, green pea puree, Sauce Hollandaise and rainbow trout roe.*

- ~**Entrecôte Choron.** 250g (Svenskt kött från Siljan Chark) 265kr
 Marinerad med chili och örtblandning. Med grön sparris, haricots verts, sauterade cocktailtomater och tomatiserad Béarnaise.

~**Marinated Ribeye steak 250g** (*Swedish Meat*)
Marinated with chilli and herbs. With sautéed vegetables, green asparagus, haricots verts and tomatized sauce Béarnaise

- ~**Biff Rydberg** (*Svenskt kött*) 195kr
 En klassiker. Bitar av oxfilé, råstekt potatis, lök, senap och äggula.

~**Beef Rydberg.** *A Swedish classic.
 Diced tenderloin and potatoes, onion, mustard and egg yolk.*

- ~**Double Cheese Burger** (*Svenskt oxkött från Siljan Chark*) 160kr
 2x100g burgare på nötkött, ost, toast på Bergslagskonditoriets bröd, karamelliserad lök, romansallad, husets burgerdressing. sweet mustard cole slaw. klyftpotatis.

~**Double Cheese Burger** (*Swedish beef*)
2x100 g burger of prime rib of beef, cheese, toast, caramelized onion, romaine lettuce, house burger dressing, sweet mustard cole slaw, potato wedges.

~BLACK ROCK GRILL~

Serveras med grönsaker, färsk grillpotatis och tre dipsåser
Served with vegetables, grilled potatoes and three dips
Svenskt Kött, Swedish Meat

- ~**Biff 180g / Striploin of Beef 180g** 210kr

- ~**Oxfile 180g / Tenderloin of Beef 180g** 265kr

- ~**Oxfile 300g / Tenderloin of Beef 300g** 395kr

- ~**Ren, ytterfile / Reindeer, sirloin 180g** 295kr

- ~**Tonfisk / Tuna** (*gulfenad tonfisk*) 240kr

- ~**Veggie** Haloumi och Quorn/**Haloumi cheese and Quorn** 155kr

EFTERRÄTTER / DESSERT

- ~**Vaniljglass** 100kr
 Hemlagad glass, gjord efter originalrecept: Äggula, socker, mjölk, grädde. Inga tillsatser. Bara glass.

~**Vanilla Ice Cream**
Home made Ice Cream. Made only with the original ingredients: Egg, sugar, milk and cream, nothing else

- ~**Chokladtryfflar / Chocolate Truffles** 12kr/st

- ~**Chokladchillglass** 110kr

Glass på mörkchoklad med ett tydligt sting av chilli.
 Sötade chilliflakes. En kula mild vaniljglass kommer med

~**Chocolate chilli ice cream**
Dark chocolate ice cream with chilli, sweet chilli flakes and some mild vanilla ice cream

- ~**Chokladjordnötssmörsostkaka** 115kr
 med chokladås, hallonsås, citruscreme och jordnötskross

~**Chocolate peanut butter cheese cake**
with chocolate sauce, raspberry sauce, citruscrème

Har du någon matallergi?
 Har du frågor om rätternas innehåll?
 Tala med vår personal.