



## FÖRRÄTTER

### STARTERS

#### **SKAGEN**

På Rökeriets vis med toast melba.

*Skagen on Rökeriets way with toast melba*

**195**

#### **RÖKERIETS RÖKTA RÄKOR**

Med aioli och surdegsbröd.

*Rökeriets smoked shrimps with aioli and sourdough bread*

**195**

#### **SKÄRGÅRDSDELIKATESSER**

På Rökeriets vis med aioli.

*Archipelago delicacies on Rökeriets way with aioli*

**195**

#### **LÖJROM FRÅN KALIX 30 G**

Serveras med klassiska tillbehör.

*Bleak roe from Kalix 30 g, served with classic accompaniments*

**295**

#### **ROSTBIFF PÅ KALV**

Med en crème på Karl-Johan svamp och friterad jordärtskocka.

*Roast beef on veal with a crème on Karl-Johan mushroom and fried Jerusalem archipelago*

**180**

#### **UGNSBAKADE RÖDBETOR**

Med pepparrotts färskost samt rostad purjolöksolja.

*Ovenbaked red beetroot with a horseradish crème and roasted leek oil*

**175**

*All fish and shellfish are MSC-marked and we work constantly with sustainable development.  
All prices are included with taxes and we are a cash free restaurant.*



## VARMRÄTTER MAIN COURSES

### **NYSTEKT PANERAD STRÖMMING 195**

Med mandelpotatispuré, brynt smör och rårörda lingon.

*Fried herring with potatoes puré, butter and lingonberries.*

### **RÖKERIETS LENRIMMADE LAX 265**

Med syrlig dill- och gräddstuvad färskpotatis.

*Rökeriets lightly cured salmon with lemon and dill stewed fresh potatoes.*

### **VARMRÖKT LÄTTRIMMAD LAXFILÉ 285**

Med pocherat ägg, mandelpotatismajonnäs,  
vit sparris och rostad kavring.

*Smoked cured salmon with poached egg, potatoes mayonnaise, white asparagus and roasted rye bread crumbs.*

### **SALLAD PÅ RÖKT MAJSKYCKLINGBRÖST 265**

Serverad med vitvinskokta champinjoner, rostad sötpotatis  
och parmesan crisp. Veg alt – avokado istället för kyckling.

*Salad on smoked chicken served with white wine boiled mushrooms, roasted sweet potatoes and parmesan crisp. Vegetarian option – Avocado instead of chicken*

### **FARMORS KÖTTBULLAR 225**

Serverad med mandelpotatispuré och klassiska tillbehör.

*Grandmas meatballs with classic swedish accompaniments*



## EFTER KLOCKAN 17:00

AFTER 17:00 O'CKLOCK

### LÄTTRIMMAD GÖSFILÉ

365

Ifrån Mälaren serverad med krispigt picklade primörer, gräslökssås och en rökt blomkåls crème.

*Cured pike perch from Mälaren served with crisp pickled vegetables, a shive sauce and a smoked cauliflower cremé.*

### MAJSKYCKLINGBRÖST

295

Smaksatt med citron och rosmarin, serverad med morotsrisotto och rostad ostronskivling.

*Chicken breast seasoned with lemon and rosemary, served with a carrot risotto and roasted oyster mushrooms*

### OXMÄRGS GRATINERAD OXFILÉ

395

Serverad med vit färsk sparris, bearnaisesås och parmesanpommes.

*Oxmärg gratinaded tenderloin with white asparagus, bearnaise souce and parmesan fries.*

### CONFITERAD SPETSKÅL

275

serverad med morotsrisotto och rostad ostronskivling.

*Confitted cabbage with carrot risotto and roasted oyster mushrooms.*



## DESSERT

### DESSERTS

#### **CHOKLADFONDANT** 145

Färska hallon och ett gräddfilsskum smaksatt med vanilj.  
*Homemade chocolate fondant fresh raspberries and a sourcream foam seasoned with vanilla.*

#### **SMÅLÄNSK OSTKAKA** 135

Serverad med hjortronmylta och lättvispad grädde.  
*Smäländsk CHEESECAKE with cloudberry and lightly whipped vanilla cream*

#### **VANILJGLASS** 135

med en jordgubbssallad och Marconamandel crust.  
*Vanilla ice cream with a strawberry salad and Marcona almond crust.*

#### **PARFAIT GJORD PÅ BASILIKA** 135

Serverad med picklad fänkål och en lakritscremé.  
*Parfait on basil with pickled fennel and a liquorice créme.*

#### **MINI CRÈME BRULÉE** 75

#### **MINDRE SÖTSAKER TILL KAFFE.**

*Homemade sweets for the coffee.*

#### En styck av dagens urval. 55

*One of todays choice.*

#### Tre styck av dagens urval. 125

*Three of todays choice.*

*All fish and shellfish are MSC-marked and we work constantly with sustainable development.  
All prices are included with taxes and we are a cash free restaurant.*