



## 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*

**225**

### **SKÄRGÅRDSDELIKATESSER**

På Rökeriets vis med aioli.

*Archipelago delicacies on Rökeriets way with aioli*

**255**

### **LÖJROM FRÅN KALIX 30 G**

Serveras med klassiska tillbehör.

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

**285**

### **STEAK TARTARE 100 GR**

Med confiterad äggula, kantareller, sardellcrème och riven gruyèreost.

*With egg yolk, chanterelles, anchovy crème and gruyere cheese.*

**225**

### **UGNSBAKADE RÖDBETOR**

Med pepparrotts färskost samt rostad purjolöksolja.

*Ovenbaked red beetroot with a horseradish cream 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 LAXFILÉ** 285  
Med pocherat ägg, mandelpotatismajonnäs,  
broccoli och rostad kavring.  
*Smoked cured salmon with poached egg, potatoes mayonnaise,  
baby broccoli and roasted rye bread crumbs.*

**SALLAD PÅ LÄTT RÖKT MAJSKYCKLINGBRÖST** 265  
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** 245  
Med mandelpotatispuré och klassiska tillbehör.  
*Grandmas meatballs with classic swedish accompaniments*



## EFTER KLOCKAN 17:00

AFTER 17:00 O'CKLOCK

### HALSTRAD MÄLARGÖSFILÉ

365

Serveras med sensommar grönsaker, grönärts musselsås och färskriven pepparrot  
*Locally caught pike-perch.. with seasonal vegetables, green peas- and mussels cream sauce and horseradish.*

### LÄTT RÖKT 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

Med smörstekta kantareller och svartrot, bearnaisesås och parmesanpommes.  
*Oxmärg gratined tenderloin with fried chantarelles and salsify, bearnaise souce and parmesan fries.*

### CONFITERAD SPETSKÅL

275

Med morotsrisotto och rostad ostronskivling.  
*Confitted cabbage with carrot risotto and roasted oyster mushrooms.*



## DESSERT DESSERTS

<b>CHOKLADFONDANT</b>	<b>145</b>
Färska hallon och ett gräddfilsskum smaksatt med vanilj. <i>Homemade chocolate fondant fresh raspberries and a sourcream foam seasoned with vanilla.</i>	
<b>SMÅLÄNSK OSTKAKA</b>	<b>135</b>
Med hjortronmylta och lättvispad grädde. <i>Småländsk CHEESECAKE with cloudberry and lightly whipped vanilla cream</i>	
<b>VANILJGLASS</b>	<b>135</b>
Med en jordgubbssallad och Marconamandel crust. <i>Vanilla ice cream with a strawberry salad and Marcona almond crust.</i>	
<b>PARFAIT GJORD PÅ BASILIKA</b>	<b>135</b>
Med lemon curd, pistage- och mandelkaka. <i>Parfait on basil with pickled fennel and a liquorice créme.</i>	
<b>LITEN CRÈME BRULÉE</b>	<b>75</b>
<b>BLÅBÄRSKOMPOTT</b>	<b>115</b>
Med vaniljsås och rostade kaksmulor.	
<b>MINDRE SÖTSAKER TILL KAFFE.</b>	
<i>Homemade sweets for the coffee.</i>	
En styck av dagens urval.	<b>55</b>
<i>One of today's choice.</i>	
Tre styck av dagens urval.	<b>125</b>
<i>Three of today's choice.</i>	