



## Lördagslunch 13:00-16:00

### Förrätter: *starters*

<b>Persiljerot</b>   ostronskivling   grönkål   havtorn <i>parsley root   oyster mushroom   kale   sea buckthorn</i>	125-
<b>Glasbakad havsöring</b>   gurka   rotselleri   citrontapioka <i>glass baked sea trout   celeriac   cucumber   lemon tapioca</i>	145-
<b>Gingravad älg</b>   morotspuré   rönnbärsskum   potatischips <i>gin cured elk   carrot purée   rowanberry foam   potato chips</i>	155-
<b>Råbiff på svensk oxfilé</b> trattkantareller   krassemajonnäs   jordärtskockschips   steklök <i>beef fillet tartar   trumpet chanterelle   cress mayonnaise   artichoke chips</i>	halv 175- / hel 290-
<b>Kalixlöjrom (35gr) från Bröderna Persson</b>   syrad grädde   rödlök   smörstekt toast   citrongelé <i>bleak roe   crème fraîche   red onion   toast</i>	345-

### Varmrätter: *main course*

<b>Pumpa</b>   mandelpotatis   ostronskivling   romanesco   hasselnöt   grönsaksbuljong <i>pumpkin   almond potatoes   romanesco   hazelnuts   oyster mushrooms   vegetable broth</i>	195-
<b>Fisk &amp; skaldjursgryta</b>   aioli   krutonger <i>fish and shellfish casserole   croutons   aioli</i>	175-
<b>Wallenbergare</b>   potatispuré   gröna ärtor   skirat smör <i>veal patties   potato purée   green peas   melted butter</i>	175-
<b>Helstekt bergtunga</b>   vinkokt potatis   rödbeta   kapris   smör <i>lemon sole on the bone   red beets   new potatoes   capers   butter</i>	265-
<b>Tvåkantens köttbullar</b>   potatispuré   gräddsås   rårörda lingon   pressgurka <i>meatballs   potato purée   cream sauce   lingonberries   pickled cucumber</i>	165-
<b>Schnitzel</b>   pankostekt potatis   ansjovissmör   citron   rödvinsk <i>schnitzel   panko fried potatoes   anchovy butter   lemon   red wine sauce</i>	175-
<b>Tvåkantens bookmaker</b>   oxfilé   pepparrotskräm   rödlök   pommes frites <i>bookmaker toast   beef tenderloin   horseradish crème   red onion   French fries</i>	295-

### Dessерter:

<b>Valrhonachoklad</b>   blodapelsin   kanderade nötter   sponge <i>valrhona chocolate   blood orange   caramelized nuts   sponge cake</i>	115-
<b>Crème brûlée</b> <i>crème brûlée</i>	95-
<b>Tre små kaffegodis</b> <i>home made sweets</i>	59-
<b>Två kulor sorbet</b> <i>two scoops sorbet</i>	75-

Vänligen meddela oss eventuella allergier, tack



## Skaldjur *shellfish*

**Tre Fine de Claire-ostron** rödlöksvinäger | citron 115-  
*three fine de claire oysters | red onion vinegar | lemon*

**Färska räkor (ca. 150gr)** | citronaioli | rostat bröd 175-  
*peel and eat shrimps | lemon aioli | toast*

**Kokta havskräftor (ca.250gr)** | citronaioli | rostat bröd 195-  
*boiled langoustines | lemon aioli | toast*

**½ Hummer (Am)** | citronaioli | rostat bröd 295-/person  
*½ lobster | lemon aioli | toast*

**Skaldjursplatå med färska skaldjur** 695-/person

färska räkor | havskräftor | ½ hummer (Am) | ostroon | citronaioli | toast |

Västerbottenost

*shellfish plateau | peel and eat shrimps | boiled langoustines | ½ lobster | lemon aioli | toast | cheese*

## Delikatessen *deli*

**Ost- & charkplatta (1 person)** | Ädelost | hårdost | lufttorkad skinka 145-

salami | tillbehör

*blue cheese | hard cheese | air dried ham | salami | condiment (1 person)*

**Ost- & charkplatta (2 eller 4 person)** | ädelost | vitmögelse 265/495-

lufttorkad skinka | lufttorkad fläskkarré | hårdost | salami | tillbehör

*blue cheese | soft unpasteurized cheese | hard cheese | air dried ham | air dried pork shoulder | salami | condiment (2 or 4 persons)*

**Ostar från svenska gårdar** | ädelost | vitmögelse | hårdost 75/st.  
*Swedish blue cheese | soft unpasteurized cheese | hard cheese*

**Charkuterier från svenska gårdar** | lufttorkad skinka | 75-/st.

lufttorkad fläskkarré | salami

*Swedish air dried ham | air dried pork loin | salami*

*På Tvåkanten arbetar vi med svenskt mathantverk,  
vilket gör att vårt utbud varierar*

*Vänligen meddela oss eventuella allergier innan ni beställer tack!*