



MENYFÖRSLAG

Meny Nutida

Gingravad älg

morotspuré | rönnbärsskum | potatischips
gin cured elk | carrot purée | rowanberry foam | potato chips

Rimmad långa

smörbakad potatis | svartkål | kålrabbi | kräftsås
ling | butter baked potatoes | black kale | turnip cabbage | crayfish sauce

Valrhonachoklad

blodapelsin | kanderade nötter | sponge
valrhona chocolate | blood orange | caramelized nuts | sponge cake

495-

Meny Vegetarisk

Persiljerot

ostronskivling | grönkål | havtorn
parsley root | oyster mushroom | kale | sea buckthorn

Pumpa

mandelpotatis | ostronskivling | romanesco | hasselnöt | grönsaksbuljong
pumpkin | almond potatoes | romanesco | hazelnuts | oyster mushrooms | vegetable broth

Vaniljmunk

chokladjord | mjölksorbet | päronkompott
vanilla doughnut | chocolate crumbles | milk sorbet | pear compote

415-

Meny Klassisk

Kräftsoppa

quenell på kräfta | fänkål | crème fraîche
crayfish soup | crayfish quenell | fennel | crème fraîche

Tournedos "Rydberg"

oxfilé | äggula | lök | senapskräm | tärnad potatis
beef tenderloin | baked egg yolk | onion | mustard crème | diced potatoes

Crème brûlée

crème brûlée

595-

Meny Delikatess

Skaldjursplatå med färska skaldjur

räkor, havskräftor, Fine de Claire-ostron,
½ hummer (Am) samt Västerbottenost
*peel and eat shrimps, boiled langoustines, oysters,
½ lobster (Am), Swedish cheese*

Valfri dessert

Dessert of your choice

795-

Vinpaket fr. 445.

Var vänlig meddela oss eventuella allergier, tack!



Skaldjur *shellfish*

Tre Fine de Claire-ostron

rödlöksvinäger | citron
three fine de claire oysters | red onion vinegar | lemon

115-

Färska räkor (ca. 150gr)

citronaioli | rostat bröd
peel and eat shrimps | lemon aioli | toast

175-

Kökta havskräftor (ca.250gr)

citronaioli | rostat bröd
boiled langoustines | lemon aioli | toast

195-

½ Hummer (Am)

citronaioli | rostat bröd
½ lobster (Am) | lemon aioli | toast

295-/person

Skaldjursplatå med färska skaldjur

färska räkor | havskräftor | ½ hummer(Am) | Fine de Claire-ostron | citronaioli | Västerbottenost | rostat bröd

peel and eat shrimps | boiled langoustines |

½ lobster (Am) | oysters | lemon aioli |

Swedish cheese | toast

695-/person

Delikatessen *deli*

Ost- & charkplatta (1 person)

ädelost | hårdost | lufttorkad skinka | salami | tillbehör

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

145-

Ost- & charkplatta (2 eller 4 person)

ädelost | vitmögelost | hårdost | lufttorkad skinka | lufttorkad fläskkarrésalami | tillbehör

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

265/495-

Ostar från svenska gårdar

ädelost | vitmögelost | hårdost
Swedish blue cheese | soft unpasteurized cheese | hard cheese

75-/styck

Charkuterier från svenska gårdar

lufttorkad skinka | lufttorkad fläskkarré | salami
Swedish air dried ham | air dried pork shoulder | salami

75-/styck

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

Var vänlig meddela oss eventuella allergier, tack!



Förrätter *starters*

Nutida

Gingravad älg

morotspuré | rönnbärsskum | potatischips
*gin cured elk | carrot purée | rowanberry foam |
potato chips*

155-

Glasbakad havsöring

gulbeta | brysselkål | endive
sea trout | yellow beetroot | Brussels sprout | endive

145-

Persiljerot

ostronskivling | grönkål | havtorn
parsley root | oyster mushroom | kale | sea buckthorn

125-

-

Klassiska vårt vis

Råbiff på svensk oxfilé

trattkantareller | krassemajonnäs |
jordärtskockschips | steklök
*beef fillet tartar | trumpet chanterelle |
cress mayonnaise | artichoke chips*

175-

Kräftsoppa

quenell på kräfta | fänkål | crème fraîche
crayfish soup | crayfish quenell | fennel | crème fraîche

165-

Kalixlöjrom från Bröderna Persson (35g)

syrad grädde | rödlök | citrongelé |
smörstekt toast
bleak roe | sour cream | red onion | toast | lemon

345-

Var vänlig meddela oss eventuella allergier, tack



Varmrätter *main course*

Nutida

Pumpa

mandelpotatis | ostronskivling | romanesco |
hasselnöt | grönsaksbuljong
*pumpkin | almond potatoes | romanesco | hazelnuts |
oyster mushrooms | vegetable broth*

195-

Rimmad långa

smörbakad potatis | svartkål | kålrabbi | kräftsås
*ling | butter baked potatoes | black kale | turnip
cabbage | crayfish sauce*

255-

Torskrygg

mandelpotatis | majrova | grönkål | musselsås
cod loin | May turnip | kale | mussels sauce

295-

Hjortinnanlår

rostad rotselleripuré | brysselkålsblomma | gran |
kycklingbuljong
*top side of venison | roasted celeriac purée |
flower sprouts | fir | chicken bouillon*

295-

Klassiska på vårt vis

Helstekt bergtunga

vinkokt potatis | rödbeta | kapris | smör
*lemon sole on the bone | red beets |
wine cooked potatoes | capers | butter*

265-

Tvåkantens bookmaker

oxfilé | pepparrotsskräm | rödlök | pommes frites
*bookmaker toast | beef tenderloin | horseradish crème |
red onion | French fries*

295-

Tournedos "Rydberg"

oxfilé | bakad äggula | lök | senapskräm |
tärnad potatis
*beef tenderloin | baked egg yolk | onion
mustard crème | diced potatoes*

355-

Var vänlig meddela oss eventuella allergier, tack



Desserter *desserts*

Nutida

Valrhonachoklad

blodapelsin | kanderade nötter | sponge
*valrhona chocolate | blood orange | caramelized nuts |
sponge cake*

115-

Vaniljmunk

chokladjord | mjölksorbet | päronkompott
*vanilla doughnut | chocolate crumbles | milk sorbet |
pear compote*

105-

Klassiska på vårt vis

Äppleterrino

kanelkrisp | vaniljglass
apple terrine | cinnamon crunch | vanilla ice cream

105-

Crème brûlée

crème brûlée

95-

Tre små sötsaker

home made sweets

59-

Flytande desserter *floating dessert*

5cl 138-

Strawberry Brandy Alexander

cognac | kakaolikör | jordgubbar | grädde

Passion for Chocolate

mörk rom | kakaolikör | passionsfrukt | grädde

Pepparkaka

Havanna club | pepparkakskryddor | grädde