



FREDAGAR 11:30-16:00

LÖRDAGAR-13:00-16:00

Förrätter: *starters*

Persiljerot ostronskivling grönkål havtorn <i>parsley root oyster mushroom kale sea buckthorn</i>	125-
Glasbakad havsöring gulbeta brysselkål endive <i>sea trout yellow beetroot Brussels sprout endive</i>	145-
Gingravad älg morotspuré rönnbärsskum potatischips <i>gin cured elk carrot purée rowanberry foam potato chips</i>	155-
Råbiff på svensk oxfilé trattkantareller krassemajonnäs <i>beef fillet tartar trumpet chanterelle cress mayonnaise artichoke chips</i>	halv 175- / hel 290-
Kalixlöjrom (35gr) från Bröderna Persson syrad grädde rödlök <i>smörstekt toast citrongelé</i> <i>bleak roe crème fraîche red onion toast</i>	345-

Varmrätter: *main course*

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

Desserter:

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

Från den 2 januari serverar vi lunch fredagar och lördagar
med vänliga hälsningar Helene och Mikael



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 | vitmögelost 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 | vitmögelost | 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!