



STALLMÄSTAREGÅRDEN

STARTERS

STALLMÄSTAREGÅRDENS TOAST SKAGEN	240/315
CREAMY SHRIMP TOAST WITH LEMON AND DILL	
ANKLEVERTERRIN MED ROSTAD BRIOCHE, MARMELAD OCH KRISPIG SALLAD	235
DUCK LIVER TERRINE WITH ROASTED BRIOCHE, MARMALADE AND CRISPY SALAD	
RÖKTA RÅKOR MED HEMGJORD AIOLI OCH ROSTAT BRÖD	250
SMOKED SHRIMPS SERVED WITH HOMEMADE AIOLI AND TOAST OF BREAD	
TRYFFELBURRATA MED VARIATION PÅ TOMATER OCH ÖRT OLJA	215
TRUFFLE BURRATA WITH SELECTION OF TOMATOES AND HERB OIL	
KALIX LÖJROM MED CITRONKRÄM, RÖDLÖK OCH CITRON	30 GRAM 370
30 GRAM OF SWEDISH CAVIAR FROM KALIX WITH LEMON CREAM, RED ONION AND LEMON	
AVOKADOTOAST MED HACKAD CHILI, KORIANDER, DILL, CITRON OCH TÅNGKAVIAR	195
AVOCADO TOAST WITH CHOPPED CHILI, CORIANDER, DILL, LEMON AND SEAWEED CAVIAR	

STALLISLUNCH

MÅ-FRE 11.30-16.00

FÖRRÄTT

STARTER

STALLMÄSTAREGÅRDENS
TOAST SKAGEN

CREAMY SHRIMP TOAST WITH LEMON AND DILL

VARMRÄTT

MAIN COURSE

SMÖRBAKAD RÖDINGFILÉ

SERVERAS MED POTATISSTOMP, FÄNKÄLSSALLAD
MED SPENAT OCH KALL ROMSÅS

BAKED ARCTIC CHAR SERVED WITH MASHED POTATOES, FENNEL
SALAD WITH SPINACH AND COLD CAVIAR SAUCE

ELLER/OR

SVENSK MINUTBIFF

MED POMMES FRITES, STEKT MAJS, GRÖN SPARRIS,
CHILIBEARNAISE OCH RÖDVINSSÅS

SWEDISH STEAK MINUTE WITH FRENCH FRIES, ROASTED CORN,
GREEN ASPARAGUS, CHILI TARRAGON AND RED WINE SAUCE

550:-

VÄNLIGEN INFORMERA PERSONALEN OM EVENTUELLA
ALLERGIER
PLEASE INFORM THE STAFF ABOUT EVENTUAL ALLERGIES

FRÅGA GÄRNA PERSONALEN OM URSPRUNGSLAND FÖR KÖTT
OCH FISK
FEEL FREE TO ASK THE STAFF WHERE OUR MEAT AND FISH COME
FROM

NOTERA ATT VI ÄR EN KONTANTFRI RESTAURANG
PLEASE NOTE THAT WE ARE A CASH-FREE RESTAURANT

ALLTID PÅ STALLIS

S.O.S. TALLRIK	250
S.O.S. PLATE A TRADITONIAL SWEDISH STARTER	
RIMMAD LAX MED DILLSTUVAD POTATIS	320
PICKLED SALMON WITH DILL STEWED POTATOES	
RÅKMACKA	295
PÅ SURDEGSBRÖD MED SYRAD LÖK OCH MJUKT ÄGG	
SHRIMP SANDWICH WITH ACIDIFIED ONION AND SOFT EGG	
STALLMÄSTAREGÅRDEN BIFF RYDBERG	455
OXFILÉ MED TÄRNAD POTATIS, RÅ ÄGGULA, SENAPSGRÄDDE OCH RÖDVINSSÅS	
DICED TENDERLOIN AND POTATOES WITH RAW EGG YOLK, MUSTARD CREAM AND RED WINE SAUCE	
RÅBIFF MED KLASSISKA TILLBEHÖR	245/395
STEAK TARTAR WITH CLASSIC SIDE ORDERS	
CAESARSALLAD	295
MED GRILLAT KYCKLINGBRÖST ELLER HANDSKALADE RÅKOR,	
SERVERAS MED RÖDLÖK, TOMAT OCH KRUTONGER	
CAESAR SALAD SERVED WITH GRILLED CHICKEN BREAST OR HAND PEELED SHRIMPS	
STALLMÄSTAREGÅRDENS KÖTTBULLAR	295
MED GRÄDDSÅS, LINGON, PICKLAD GURKA OCH POTATISPURÉ	
STALLMÄSTAREGÅRDENS MEATBALLS WITH CREAM SAUCE,	

MAIN COURSE

SMÖRBAKAD RÖDINGFILÉ	405
SERVERAS MED POTATISSTOMP, FÄNKÄLSSALLAD MED SPENAT OCH KALL ROMSÅS	
BAKED ARCTIC CHAR SERVED WITH MASHED POTATOES, FENNEL SALAD WITH SPINACH AND COLD CAVIAR SAUCE	
HALSTRAD HÄLLEFLUNDRA	455
MED HOLLANDAISESÅS TOPPAD MED LÖJROM SAMT TOMATSALLAD MED DILL OCH AVOKADO	
BROILED HALIBUT WITH HOLLANDAISE SAUCE TOPPED WITH VENDACE ROE AND SERVED WITH TOMATO SALAD WITH DILL AND AVOCADO	
SVENSK MINUTBIFF	405
MED POMMES FRITES, STEKT MAJS, GRÖN SPARRIS, CHILIBEARNAISE OCH RÖDVINSSÅS	
SWEDISH STEAK MINUTE WITH FRENCH FRIES, ROASTED CORN, GREEN ASPARAGUS, CHILI TARRAGON AND RED WINE SAUCE	
SMÖRSTEKT HJORTINNANLÄR	410
MED POTATISKAKA, HARICOTS VERTS OCH LINGONSKY	
VENISON WITH POTATOCAKE, GREEN BEANS AND LINGONBERRY SAUCE	

GRÖNT	305
HONUNGSGRATINERAD CHEVRÉ MED VARIATIONER PÅ BETOR, SOJABÖNOR, FETAOST, SKIRAT SMÖR	
OCH RAMSLÖKMAJONNÄS SERVERAS MED POTATIS OCH OSTKROKETTER PÅ EN BÄDD AV SPETSKÅL	
HONEY BAKED CHEVRE WITH BEETS VARIATION, SOYBEANS, FETA CHEESE, CLARIFIED BUTTER AND SPRING ONION MAYONNAISE	
SERVED WITH POTATO AND CHEESE CROQUETTES ON A BED OF CABBAGE	