

Nytta  
& nöje  
sedan  
1705!

# À LA CARTE



## BRUNNSRESTAURANGEN

### INNAN MATEN

**Glas mousserande**

*85:-*

**Dry Martini**

*105:-*

**Kir Royal**

*95:-*

## FÖRRÄTTER / STARTERS



Nytolkning av skagen, handpillade räkor, krutonger, rödlökskrème och emulsion på dill och citron

*Toast Skagen, shrimps, croutons, red onion creme and emulsion on dill and lemon*

139:-

Fänkålssalami med rökt getost, krasse och tomatmarmelad

*Fennel salami with smoked goat cheese, cress and tomato marmelade*

135:-

## HUVUDRÄTTER / MAIN COURSE



Grönsaksbiff med smak av soltorkad tomat, färskpotatis och gräslök samt ramslökssmör

*Vegetable steak with a taste of sun dried tomato, potatoes, chives and ramson butter*

195:-

Halstrad fjällröding med citron & ramslökssmör samt dillslungad färskpotatis

*Grilled arctic char with lemon & ramson butter and dilled potatoes*

279:-

Kycklinglår på två sätt med caesarcrème, färskpotatis, smör och gräslök

*Chicken thigh in two ways with caesar crème, potatoes, butter and chives*

225:-

För 2 personer: 600 g Hängmörad entrecote på ben med bearnaisesås, primör och pommes

*For 2 persons: 600 g dry aged entrecote with bone with béarnaise sauce, vegetables and french fries.*

589:-

Brunnens högrevsburgare med lökkompott, lagrad prästost, bacon, tryffelmajonnäs samt pommes

*Our prime rib burger with onion compote, cheese, bacon, truffle mayonnaise and french fries*

195:-

## DESSERTER / SOMETHING SWEET



Ljummen blåbärspaj med vaniljgrädde och färska bär

*Lukewarm blueberry pie with vanilla creme and fresh berries*

99:-

Isad jordgubbssoppa med vaniljglass och krossade maränger

*Iced strawberry soup with vanilla ice cream and crushed meringues*

109:-