

# BISTRO RUBY

RUBY  
SINCE  
1980

Ostron fine de claire ½ dussin 180: - / 35: - st

Toast Skagen 148: -

Hummersoppa med västerbottentoast 145:

½ dussin sniglar provencale 125: -

Tre små assietter: gravlax, Skagen och gubbröra 165: -

Charktallrik, svarta oliver och Gruyèreost 145

Carpaccio på oxfile, pinjenötter, hyvlad parmesanost, basilika och sallad 189: -

\*

Plate du jour 185: -

Pocherad hälleflundra, räkor, dill, hackat ägg och smält smör 295: -

Moules marinières 185: - Pommes frites aioli 45: -

Lammrack, sydfransk grönsaksragu och parmesanpuré 285: -

Tore Wretmans köttbullar, gräddsås, potatispuré, rårörda lingon och pressgurka 285: -

Steak minute med béarnaise, pommes frites och tomatsallad 220: -

Biff Rydberg med rå äggula och senapsgrädde 295: -

Karl Johansvamprisotto 225: -

\*

Dagens franska ostar från Androuet 145: - / 50: - Tawny Port 10 years 18: -/cl

Äppelkaka, hasselnötter, mandelmassa och vaniljsås 105: - - Sauternes 18: -/cl

Crème brûlée 105: - Sauternes 18: -/cl

Vaniljglass, varma hjortron och nötkaksmulor 125: - Moscato D'Asti 18: -/cl

Chokladtårta, hallonsås och lättvispad grädde 98: - Recioto della Valpolicella 18: -/cl

Chokladmousse 68: -, Tryffel 38: - Moscato D' Asti 18: -/cl Vid allergi – rådfråga personalen

# BISTRO RUBY

RUBY  
SINCE  
1980

Oysters fine de claire 180: - / 35: -

Toast Skagen 148: -

Lobster soup and cheese toast 145: -

½ dz snails Provençale 125: -

Three small plates: gravlax, Skagen and gubbröra 165: -

Cold cuts, black olives and Gruyère cheese 145: -

Carpaccio, pine nuts, shaved Parmesan chesse, basil and salad 145: -

\*

Plat du jour 185: -

Poached filet of halibut, shrimps, dill, egg and melted butter 295: -

Moules marinières 185: - Pommes frites aïoli 45: -

Lamb rack, ratatouille and parmesan potato purée 285: -

Swedish meatballs, cream sauce, potato purée, lingon berries and cucumber 225: -

Steak minute with sauce Béarnaise, pommes frites and tomato salad 220: -

Beef Rydberg: cubed tenderloin and potatoes, egg yolk and mustard cream 295: -

Risotto with cep mushrooms 225: -

\*

Assorted French cheese from Androuet 145: - / 50: - Vallado Tawny Port 10 years 72: -

Apple cake, hazel nuts and custard 105: - - Mouton Cadet Sauterne 18: -/cl

Crème brûlée 105: - Mouton Cadet Sauterne 18: -/cl

Vanila ice cream and cloud berries 125: - Nivole Moscato D'Asti !8: -/cl

Chocolate cake, raspberry sauce and whipped cream 98: - Recioto della Valpoli

Chocolate mousse 68: -, Chocolate truffle 38: - Recioto della Valpolicella 72: If allergic- consult staff