

**R U B Y**  

---

B I S T R O

**R U B Y**  
B I S T R O

## THREE COURSE MENU

### STARTER

#### **CHEVRE CHAUD**

Gratinerad chèvre, smörstekt levainbröd, bladsallad,  
rödlök, rödbeta, valnötter, honung

*Gratinated chèvre, buttered sourdough bread, mixed leaf salad,  
red onion, beetroot, walnuts, honey*

#### **RÅBIFF**

Nötinnanlår, rödlök, gräslök, friterad kapris, rödbeta,  
pepparrot, gruyère, äggula, dijonsenap

*Steak tartar, red onion, chives, deep-fried caper, beetroot,  
horseradish, gruyère, egg yolk, Dijon mustard*

### MAIN

#### **MOULES MARINIÈRES**

Aioli, pommes frites  
*Aioli, French fries*

#### **SKOMAKARLÅDA**

Potatispuré, krispig fläksida, skysås, knipplök  
*Sirloin steak, crispy pork belly, potato puré, gravy, scallions*

### DESSERT

#### **KAFFEGODIS**

Chokladtryffel, macaron med saltkola,  
fransk nougat med nötter och torkade frukter  
*Chocolate truffle, macaron with salted caramel,  
French nougat with nuts and dried fruits*

450.-

#### **FRÅGA OSS OM ALLERGIER**

*Vi erbjuder dessvärre inga veganska alternativ*

**R U B Y**  
B I S T R O

## STARTERS

### OSTRON FINE DE CLAIRE No.3

*Oysters Fine de Claire No.3*

3st/120 6st/220 12st/440

### SNIGLAR BOURGUIGNONNE 155.-

Vitlöksgratinerade sniglar, grillat levainbröd  
*Snails in garlic butter, grilled sourdough bread*

### HUMMER FRÅN MAINE

1/2 295.- / 595.- 1/1 (m. pommes frites)

Vitlöksgratinerad hummer,  
grillat surdegsbröd, aioli, sotad citron  
*Lobster from Maine, gratinated with garlic butter,  
grilled sourdough bread, aioli, charred lemon*

### GRATINERAD FRANSK LÖKSOPPA 155.-

Gratinerad gruyere, vitlöksbaguette, armagnac XO

*French onion soup, gratinated gruyere, garlic baguette, armagnac XO*

### RÅBIFF

1/2 175.-/295.- 1/1 (m. pommes frites)

Nötinnanlår, rödlök, gräslök, friterad kapris, rödbeta,  
pepparrot, gruyère, äggula, dijonsenap  
*Steak tartar, red onion, chives, deep-fried caper, beetroot,  
horseradish, gruyère, egg yolk, Dijon mustard*

### FOIE GRAS 175.-

Halstrad anklever, smörstekt levain,  
fikonmarmelad, brynt smör, rödbetschips, hibiscus, apelsinzept  
*Seared duck liver, toasted sourdough bread,  
fig marmalade, browned butter, beetroot chips, hibiscus, orange zest*

### CHÈVRE CHAUD 1/2 155.-/225.- 1/1

Gratinerad chèvre, smörstekt levainbröd, bladsallad,

rödlök, rödbeta, valnötter, honung

*Gratinated chèvre, buttered sourdough bread, mixed leaf salad,  
red onion, beetroot, walnuts, honey*

### FRÅGA OSS OM ALLERGIER

*Vi erbjuder dessvärre inga veganska alternativ*

**R U B Y**  
B I S T R O

## MAINS

### GULDSPARID 285.-

Grön sparris, spenat, potatis, Sandefjordsås  
*Sea bream, green asparagus, spinach, potato, Sandefjord sauce*

### MOULES MARINIÈRES 1/2 185.-/255.- 1/1

Aioli, pommes frites  
*Aioli, French fries*

### ENTRECÔTE 385.-

Bearnaise, tomat och löksallad, rödvinsås, pommes frites  
*Ribeye, bearnaise, tomato and onion salad,  
red wine sauce, French fries*

### BIFF RYDBERG 385.-

Tärnad oxfilé, karameliserað lök, pepparrot,  
äggula, senapsgrädd, stekt potatis  
*Diced tenderloin, caramelized onion, horseradish,  
egg yolk, mustard crème, fried potatoes*

### SKOMAKARLÅDA 255.-

Potatispuré, krispig fläksida, skysås, knipplök  
*Sirloin steak, crispy pork belly, potato puré, gravy, scallions*

### OXFILÈ ROSSINI 415.-

Anklever, sparris, rödvinssky, potatispuré med svart tryffel  
*Tenderloin, duck liver, asparagus, red wine sauce,  
potato puré with black truffle*

### CÔTE DU BOEUF (2p) 1095.-

Svensk hängmörad entrecôte på ben, bearnaisesås, rödvinssky,  
örtsmör, pommes frites, tomat och löksallad  
*Swedish dry aged ribeye on the bone, bearnaise sauce, red wine sauce,  
herb butter, French fries, tomato and onion salad*

### FRÅGA OSS OM ALLERGIER

*Vi erbjuder dessvärre inga veganska alternativ*

**R U B Y**  
B I S T R O

## DESSERTS

**CRÈME BRÛLÉE** 105.-

**CHOKLADTARTE** 105.-

Vanilj & punschgrädde, variation av körsbär  
*Chocolate tart, vanilla & punsch cream, variety of cherries*

**CITRONTARTELETTE** .-

Kamomill, honung, maräng, citronskal, yuzu foam  
*Lemon tartelette, chamomile, honey, meringue, lemon peels, yuzu foam*

**KAFFEGODIS** 105.-

Chokladtryffel, macaron med saltkola,  
fransk nougat med nötter och torkade frukter  
*Chocolate truffle, macaron with salted caramel,  
French nougat with nuts and dried fruits*

**FRÅGA OSS OM ALLERGIER**  
*Vi erbjuder dessvärre inga veganska alternativ*