

**R U B Y**  

---

**B I S T R O**

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

**THREE COURSE MENU**

**STARTER**

**CHÈVRE 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**

Ryggbiff, 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*

**RUB 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**

*Ostron konsumeras på egen risk / Oysters are consumed at your own risk*

**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 165.-**

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 195.-**

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

**CHÈVRE CHAUD** 1/2 **175.-/255.-** 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*

# RUB Y

B I S T R O

## MAINS

### HAVSABORRE 285.-

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

### MOULES MARINIÈRES <sup>1/2</sup> 205.-/<sup>1/1</sup> 285.-

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 395.-

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

### SKOMAKARLÅDA 255.-

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

### OXFILÈ ROSSINI 445.-

Anklever, sparris, rödvinsk, 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, rödvinsk, 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 105.-**

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*

**KVÄLLENS OSTAR 185.-**

Med fikonmarmelad och kex  
*Tonight's cheese selection, fig marmalade, crackers*

**FRÅGA OSS OM ALLERGIER**

*Vi erbjuder dessvärre inga veganska alternativ*