

R U B 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 FRITES

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

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

RÄKMACKA 175.-

Handskalade räkor, rågbröd, mayonnaise, ägg
krispsallad, rödlök, tomat, syrad gurka, forellrom

*Shrimps, rye bread, mayonnaise, egg, crisp salad
red onion, tomato, pickled cucumber, trout roe*

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*

RÅRAKA 185.-

Laxtartar, crème fraîche, rödlök, forellrom

Potato pancake, salmon tartar, crème fraîche, red onion, trout roe

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 FRITES ^{1/2} 205.-/285.- ^{1/1}

Aioli, pommes frites
Aioli, French fries

BOUILLABAISSE 285.-

Lax, torsk, blåmusslor, räkor, grillat surdegsbröd, aioli
Salmon, cod, mussels, shrimps, grilled sourdough bread, aioli

CORDON BLEU 248.-

Schnitzel på svensk gårdsgris fylld med gruyere och
Bayonneskinka, smörstekt potatis, rödvinsås, örtsmör
*Schnitzel of Swedish Duroc pork stuffed with gruyere and
Bayonne ham, butter fried potatoes, red wine sauce, herb butter*

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

TOURNEDOS ROSSINI 445.-

Oxfilé, anklever, sparris, rödvinsky
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,
rödvinsky, 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

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE 110.-

CHOKLADTARTE 105.-

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

CITRONTARTELETTE 110.-

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 155.-

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