

Allergier?
Fråga oss vad
maten
innehåller!

FÖRRÄTT

VÄSTERBOTTENPAJ • 155:-
Örtcrème och primörsallad

PUMPASOPPA • 160:-
Västerbottensflarn, apelsingrädde
och picklad pumpa

SOS • 245:-
Kvarnens 4 sorters inlagda sillar med
Västerbottensost, kryddost
och kokt potatis

GUBBRÖRA • 175:-
Matjessill Klädesholmen, brynt smör, kaviar,
lök och ägg på hembakat mörkt sirapsbröd

KALIX LÖJROMSTOAST • 330:-
Smörrostat bröd, crème fraîche,
rödlök och citron

TOAST SKAGEN • 240:-
Handskalade räkor, majonnäs, dill,
pepparrot, citron och löjrom

CHARKBRICKA • 185:-
Blandade charkuterier, brieost och oliver

TOAST PELLE JANZON • 285:-
Oxfile på toast med löjrom, rödlök, äggula,
gräslök och pepparrotscrème

RÅBIFF • 1/2 205:- • 1/1 285:-
Dijonsenap, äggula, rödbetor och kapris
(1/1 även med pommes)

TOMATSALLAD • 85:-

MIXSALLAD • 85:-



HUVUDRÄTT

KRONHJORT • 395:-
Tryffelstuvade jordärtskockor, tranbär, friterad
svartkål, rödvinssås och rotselleripuré

BIFF RYDBERG • 405:-
Oxfile, tärnad potatis, lök, äggula och dijoncrème

RÖDVINSBRÄSERAD OXKIND • 305:-
Sidfläsk, morot, svamp, inkokt lök
och tryffelpotatispuré

STEAK HASSE • 425:-
Pepparstek oxfiletournedos med cognacsås,
haricots verts och råstekt potatis

GÖDKALVLEVER ANGLAIS • 280:-
Varmrökt sidfläsk, lök, kapris, rödvinssås
och kokt potatis

ÅNGAD TORSKRYGG • 395:-
Handskalade räkor, pepparrot, ägg, brynt smör
och dillkokt potatis

SMÖRSTEKT GÖSFILÉ • 405:-
Höstprimörer, vitvinssås, forellrom och kokt potatis

FISK- OCH SKALDJURSGRYTA • 330:-
Dagens fisk och skaldjur samt aioli

SVAMPFYLLDA KROPPKAKOR • 270:-
Ört- och vitlöksstekt skogssvamp,
brynt smör, rårörda lingon och
råhyvlat champinjon



KVARNENS KLASSIKER

**ISTERBAND FRÅN
VAGGERYDS CHARK • 235:-**
Rödbetor, dijon- och skånsk senap samt
persilje- och gräslöksstuvad potatis

PYTT I PANNA • 240:-
Stekt ägg, rödbetor och cornichons

KVARNENS KÖTTBULLAR • 250:-
Gräddsås, rårörda lingon, pressgurka
och potatispuré

STEKT STRÖMMING • 240:-
Rårörda lingon, dill, brynt smör
och potatispuré

REN- OCH VILTSAVSPANNA • 310:-
Svamp, grädde, messmör, rårörda lingon
och potatisstomp

KVARNENS RIMMADE LAX • 315:-
Dillstuvad potatis och citron

PRE-DRINKS

CHAMPAGNE DEMOISELLE BRUT • GL 190:-
ALKOHOLFRIIT MOUSSERANDE • GL 99:-

Cocktails 175:-

DRY MARTINI
monkey 47 dry gin, noilly prat dry vermouth

SILLY DILL
stockholms akvavit, hallands fläder,
rosmarinsyrup, äppeljuice, dill

AVIATION
monkey 47 dry gin, luxardo, viollikör, socker, citron

COSMOPOLITAN
vodka citron, cointreau, tranbärsjuice,
citron, socker

NEGRONI
beefeater gin, martini rosso, campari

MANHATTAN
bourbon, martini rosso, angostura bitters

BRUNCH

med inslag av Jul

16 november - 22 december
serverar vi vår Julinspirerade brunch.

Vårt redan välfyllda smörgåsbord utökas
med julens alla läckerheter

525:-/person, 295:- barn upp till 12 år och
barn i barnstol äter gratis

Lördagar och söndagar 11.30 - 15.30

bokabord@kvarnen.com Skanna för meny
Välkomna!



SVENSKA SNAPSAR

ABSOLUT ELYX • 38:-/CL
Frisk och ren,
med inslag av viss kryddighet

**ROSLAGS SAILING
HAVTORN & ÖRTER • 28:-/CL**
Rent brännvin smaksatt med havtorn
och blandade örter

**ROSLAGS SAILING
DILL & RÖNNBÄR • 28:-/CL**
Rent brännvin smaksatt med färsk dill
och blandad med rönnbärsdestillat

FLER SNAPSAR • 26:-/CL
Stockholms Akvavit, Aalborgs Jubileum,
Bäska Droppar, Gammal Norrlands,
Hallands Fläder, Herrgårds Aquavit,
Linie Aquavit, OP Andersson,
Skåne, Svart Vinbär,
Östgöta Sädes

MIENY Edward Blom

TRERÄTTERS • 595:-

I

U P P L A N D
SNAPSENS TRE KAMRATER
EDWARDS GUBBRÖRA
Ansjovis, ägg, lök, gräslök
och smör på Upplandskubb
ROSLAGSTULLSRÖRA
Västerbottenost, lax, fetast, akvavit,
crème fraîche, honung och dijonsenap
STEKT SALVIAFLÄSK
S:t Eriks Ljus Lager 33cl
Roslags Sailing Dill & Rönnbär 3cl

II

GÄDDQUENELLER
Vitvinssås, kokt potatis
och säsongens gröna Mälarögrönsaker
Torr Roséblend av Mjöd 1gl

III

HAVTORNSGLASS
Roslagspunsch 4cl

TRERÄTTERS
MED DRUCKESPAKET
• 1150:-