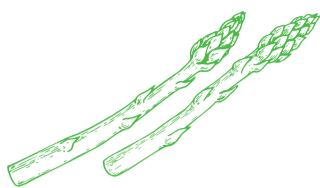


Fabrikören



FÖRRÄTTER ENTRÉES

Skagenröra 125 g med löjrom på grovt rågröd

Skagenröra 125 g with bleak roe on rye bread
175.-

Löjrom på smörstekt toast

Bleak roe on butter-fried toast
305.-

- Tips: Donatushof Saar Riesling Trocken / Bubbel -

Halstrad kalvcarpaccio med tryffelmajonnäs

Seared veal carpaccio with truffle mayonnaise
210.-

- Tips: Terlan St Magdalener -

Variation på jordärtskocka; inlagd, bakad och som chips, serveras med en citron och tryffelcrem, citrustapioka, gotländska örter

Variation of artichoke; pickled, baked and as chips, served with a lemon and truffle cream, citrus tapioca, Gotland herbs
155.-

- Tips: Château Du Cray Bourgogne Chardonnay -



VARMRÄTTER MAIN COURSES

Grillad entrecote 250 g serveras med rödvinsky, coleslaw smaksatt med fermenterad vitlök och friterad färskpotatis

Grilled entrecote 250 g served with red wine sauce, coleslaw flavored with fermented garlic and deep fried fresh potatoes
325.-

- Tips: Cruz de Alba Crianza -

Råbiff / Steak tartar

Halv / Half serving 185.- Hel / Full serving 275.-

- Tips: Côtes du Rhône La Dame Rousse -

Kajens Signatur-burgare Surf&Turf 180 g högrevsburgare med chorizo och räkor

Kajens Signature Burger Surf&Turf 180 g Prime rib burger with chorizo and shrimps
265.-

- Tips: Bosman GeneraEon 8 Shiraz -

Halstrad röding serveras med ett örtskum, kokt färskpotatis, tagetesolja

Seared trout served with a herbal foam, fresh potatoes and tagetes oil
315.-

- Tips: Sancerre Les Fredins -

Vegetarisk; Öppen lasagne med halstrad sparris, skogssvamp och grevékräm, valnötvinäggrett

Vegetarian; Open lasagna with seared asparagus, mushrooms and grevé cheesecream, vinaigrette
245.-

- Tips: Riviera Rosé Domaine de Cantarelle Provence -

MELLANRÄTTER ENTREMETS

Argentinsk chorizo / Argentinean chorizo 158.-

Bookmaker 175.-

Matjessill serveras med kokt potatis, mjukkokt ägg, äpple, citrussmetana och brynt smör

Matjes-herring served with boiled potatoes, soft boiled egg, apple, citrus smetana and brown butter
175.-



KÖKSMÄSTAREN REKOMMENDERAR

Se dagens tips på svarta tavlan!

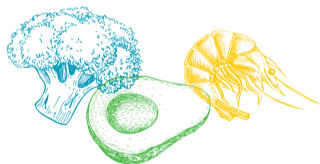
TILLTUGG / NIBBLES

Friterad surdeg med tryffelmajonnäs

Deep fried sourdough with truffle mayonnaise
55.-

Löjromsmartini / Bleak roe martini
130.-

Oliver / Olives
65.-



SALLAD / SALADS

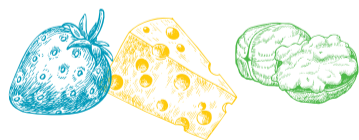
Bowl med sojamarinerade sjögräsudlar, handskalade räkor eller chilimarinerade kycklinglår, wakamesallad, sesamfrön, edamamebönor, misomajonnäs

Bowl filled with soy marinated seaweed noodles, handpeeled shrimps or chilli marinated chicken drumsticks, wakame salad, sesame seeds, edamame beans and miso mayonnaise

Räkor / Shrimps 255.-

Kyckling / Chicken 230.-

- Tips: Bosman Generation 8 Chenin Blanc -



DESSERT / DESSERTS

Grillad citronkaka smaksatt med vanilj serveras med vispad rabarbercreme och kanderad mandel

Lemon tart flavored with vanilla served with whipped rhubarb cream and candied almonds
145.-

Kylt jordgubbsoppa smaksatt med limeblad och vanilj, serveras med Fabrikörens "basilikaglass by Nonnas" och färsk jordgubbar

Chilled strawberry soup flavored with lime leaves and vanilla, served with Fabrikörens "basil ice cream by Nonnas" and fresh strawberries
165.-

Tryfflar, två sorter / Truffles, two varieties 65.-



TILLBEHÖR / SIDES

Tomatsallad / Tomato salad
55.-

Pommes med dip / French fries with dipp sauce
55.-

Friterad halloumisallad / Deep fried halloumi salad
Halv / Half serving 88.-

Hel / Full serving 158.-

Coleslaw smaksatt med fermenterad vitlök
Coleslaw flavored with fermented garlic
45.-

VIN&ÖL

CAVA.....Glas.....Flaska
Luna Organic Brut105.-.....630.-
Macabeo, Chardonnay

PROSECCO

Baglietti no 10, Glera95.-.....570.-

CHAMPAGNE

Nicolais Feuillatte.....165.-.....795.-

VITT.....Glas.....Flaska

Lafage Côte Est Blanc.....95.-.....475.-

50% Grenache Blanc/Gris, 30% Chardonnay, 20% Roussanne

Ramón Bilbao Verdejo105.-.....525.-

100% Verdejo

Donatushof Saar Riesling Trocken120.-.....600.-

100% Riesling

Sancerre Les Fredins.....160.-.....800.-

100% Sauvignon Blanc

Bosman Generation 8 Chenin Blanc105.-.....525.-

100% Chenin Blanc

Cépages Pays d'Oc Chardonnay.....95.-.....475.-

100% Chardonnay

Château Du Cray Bourgogne Chardonnay.....150.-.....750.-

100% Chardonnay

Domaine Gautheron Chablis.....180.-.....900.-

100% Chardonnay

ROSÉ.....Glas.....Flaska

Les Dauphins IGP Méditerranée Rosé.....90.-.....450.-

Grenache, Syrah

Riviera Rosé Domaine de Cantarelle Provence.....125.-.....625.-

45% Grenache, 20% Syrah, 20% Cabernet & 15% Cinsault

RÖTT.....Glas.....Flaska

Lafage Côte Sud.....95.-.....475.-

80% Syrah, 20% Grenache

Cépages Pays d'Oc Pinot Noir100.-.....500.-

100% Pinot Noir

Terlan St Magdalener.....135.-.....675.-

85% Schiava och 15% Lagrein

Ca'Rugate Rio Albo.....140.-.....170.-

40% Corvina, 30% Rondinella, 30% Corvinone

Côtes du Rhône La Dame Rousse.....140.-.....700.-

40% Grenache, 30% Syrah, 15% Cinsault, 10% Carignan, 5% Crounise

Cruz de Alba Crianza.....130.-.....650.-

100% Tempranillo

Bosman GeneraJon 8 Shiraz.....110.-.....550.-

100% Shiraz

Heartland Cabernet Sauvignon.....140.-.....700.-

100% Cabernet Sauvignon

FATÖL.....40cl.....25cl

Carlsberg Export (DEN).....80.-.....45.-

Carlsberg Hof Organic (DEN).....75.-.....45.-

Carlsberg Alcohol Free (DEN).....55.-.....35.-

Staropramen (CZE).....85.-.....55.-

Kronenbourg 1664 Blanc (FRA).....80.-.....50.-

Brooklyn Lager (USA).....80.-.....50.-

Brooklyn Defender IPA (USA).....85.-.....55.-

VATTEN & LÄSK.....33cl.....75cl

Acqua Panna, stilla vatten (ITA).....65.-

San Pellegrino, kolsyrat vatten (ITA).....65.-

Ramlösa, kolsyrat vatten (SWE).....35.-

Coca-Cola, Coca-Cola Zero Sugar, Zingo & 7-Up Free.....35.-

Byb Apple Cart Cider 0,0% Alkoholfri (SWE).....55.-

