

FÖRRÄTTER / STARTERS**Burrata**

grillad grön sparris, örtpistou och pistage
grilled green asparagus, herb pistou
and pistachio
115:-

Toast Skagen

grillat surdegsbröd, räkor, majonnäs,
gurka och citron
grilled sourdough bread, shrimp, mayonnaise,
cucumber and lemon
110:-

Löjrom / Bleak roe

friterad "vårrulle" med Västerbottensost, potatis,
syrad schalottenlök, dillpulver och syrad grädde
deep fried "spring roll" with Västerbotten's cheese, potato,
pickled scallion, dill powder and sour cream
165:-

Eldad oxtartar / Blackened beef tartar

grillad croissant, syrad lök, ramslöksaioli, pommes allumette
och parmesan
grilled croissant, pickled onion, ramson aioli,
pommes allumette and parmesan
115:-

SNACKS PÅ BRICKA / SNACK PLATTER

charkuterier, Skogsbackens "fetaost",
oliver, padrones, parmesanaioli och
surdegsbröd
charcuteries, Skogsbacken's "feta
cheese", olives, padrones, parmesan
aioli and sourdough bread
145:-/person
minst två personer
minimum of two persons

RÄKOR / SHRIMP

aioli, citron och surdegsbröd
500 gram
aioli, lemon and sourdough bread
500 grams
189:-

VARMRÄTTER / MAIN COURSES**Wahlströmsallad / Wahlström salad**

varmrökt lax från familjen Wahlström,
parmesandressing, avokado, råkost,
ägg och levainkrutonger
hot smoked salmon from the Wahlström
family, avocado, raw food,
egg and levain croutons
175:-

Röding / Char

rågrillad sparris, citronhollandaise,
fänkålsrudité, rostad mandel
och färskpotatis med dillpesto
grilled asparagus, lemon hollandaise,
fennel crudité, roasted almonds
and new potatoes with dill pesto
210:-

Hamburgare / Hamburger

grillad oxburgare, jalapeñomajonnäs,
brioche, cheddar från Väddö, gurka, lök,
dip x 2 och pommes frites
grilled beef burger, jalapeño mayonnaise,
brioche, cheddar cheese from Väddö,
cucumber, onion, dip x 2 and french fries
169:-

ÅKANTENS TRERÄTTERS / ÅKANTEN'S THREE COURSE MENU**Burrata**

grillad grön sparris, örtpistou och pistage
grilled green asparagus, herb pistou and pistachio

Grillbricka / Grill platter

hängmörad entrecôte, hjort tri-tip och fläksida
serveras med vår tillbehörsbricka
tenderised rib eye, venison tri-tip and pork belly
served with our side platter

Jordgubbar x 3 / Strawberry x 3

färskostglass, krossade drömmar och mynta
cream cheese ice cream, crushed dream cookies and mint

499:-/person

serveras till hela sällskapet/requires participation of the entire table

FRÅN GRILLEN / FROM THE GRILL

Serveras med béarnaisesås, grillade grönsaker, sallad med parmesan, grillpesto och pommes frites eller potatisgratäng

Served with béarnaise sauce, grilled vegetables, salad with parmesan, grill pesto and french fries or potato gratin

Oxfile / Beef tenderloin 375:-

180 g, den ädlaste av nötdetaljer (BR)

180 g, the most noble cut (BR)

Entrecôte / Rib eye 299:-

275 g KLASS 4, fet detalj med insprängt fett (SE)

275 g, fat cut with intermixed fat (SE)

Hjort tri-tip / Venison tri-tip 255:-

180 g, mör bakre detalj (NZ)

180 g, tender rear cut (NZ)

Kyckling / Chicken 199:-

185 g, bankad kycklingsteak (SE)

185 g, pounded chicken steak (SE)

Fläksida / Pork belly 215:-

200 g, fet detalj från grisens sida (SE)

200 g, fat cut from the side of the pig (SE)

Lamracks / Lamb racks 295:-

275 g, lammentrecôte på ben (NL)

275 g, lamb rib eye on the bone (NL)

Portabello / Portabello 199:-

180 g, confiterad (IT)

180 g, confit (IT)

Mer goda grejer / Savory sides

grillad majs med parmesan 65:-/vitlökssmör 35:-/chilimajonnäs 35:-/parmesanaioli 35:-

barbecuesås 35:-/tryffelsmör 45:-/café de Paris-smör 35:-

grilled corn with parmesan 65:-/garlic butter 35:-/chili mayonnaise 35:-/parmesan aioli 35:-

barbecue sauce 35:-/truffle butter 45:-/café de Paris butter 35:-

DESSERTER / DESSERTS

Jordgubbar x 3 / Strawberry x 3

färskostglass, krossade drömmar och mynta

cream cheese ice cream, crushed dream cookies and mint

99:-

Chokladmousse / Chocolate mousse

rabarber, mandelglass och citronkräm

rhubarb, almond ice cream and lemon cream

99:-

Crème brûlée

75:-

Glass och sorbet / Ice cream and sorbet

med smul / with crumbs

55:- per kula / per scoop

Tryffel x 2 / Truffle x 2

serveras med kaffe och 4 cl rom / served with coffee and 4 cl rum

175:-

Cocktails

Aperol Spritz	125:-
Aperol, sparkling wine, soda	
Hugo	125:-
elderflower liqueur, sparkling wine, mint, soda	
Mint Gin Fizz	125:-
gin, mint, lemon, sugar, egg white, soda	

Sparkling

Valento Spumante	Bottle	Glass
Cava Aretey Brut Reserva	425:-	90:-
	450:-	95:-

Champagne

Pol Roger Brut	795:-	135:-
----------------	-------	-------

Vita viner/White wines

Åkantens vita/The house white	Bottle	Glass
	340:-	85:-

Soalheiro ALLO

Alvarinho/Loureiro Vinho Verde, Portugal	360:-	90:-
---	-------	------

Anterra

Chardonnay Mezzacorona, Italy	380:-
----------------------------------	-------

Les Parcelles

Sauvignon Blanc Côtes de Gascogne, France	380:-	95:-
--	-------	------

Fresco Di Masi EKO

Garganega/Chardonnay/Pinot Grigio Veneto, Italy	420:-
--	-------

F.E Trimbach

Riesling Alsace, France	440:-
----------------------------	-------

Chablis Pascal Bouchard BIO

Chardonnay Chablis, France	550:-	139:-
-------------------------------	-------	-------

Sancerre Les Baronnes

Sauvignon Blanc Henri Bourgeois, Sancerre, France	545:-
--	-------

Bogle

Chenin Blanc California, USA	575:-
---------------------------------	-------

Rosévin/Rosé Wine

Åkantens rosé /The house rosé	340:-	85:-
--------------------------------------	-------	------

Minuty Rosé

Grenache/Cinsault/Tibouren Côtes de Provence, France	420:-	105:-
---	-------	-------

Magnum

850:-

Omslagsbilden "Uppsala lärdomens stad" är en litografi av konstnären Gunilla Mann. Gunilla är numera bosatt på Österlen där hon har sin utställning och driver café.

På hemsidan www.gunillamann.se finns det möjlighet att beställa hennes litografier.

Röda viner/Red Wines

	Bottle	Glass
--	--------	-------

Åkantens röda/The house red	340:-	85:-
------------------------------------	-------	------

Masi Modello Rosso

Raboso Veronese/Refosco Veneto, Italy	360:-	90:-
--	-------	------

Zensa Appassimento EKO

Nero d'Avola Orion Wines, Sicily, Italy	395:-
--	-------

Château Mont Redon Réserve

Grenache/Syrah Côtes du Rhône, France	420:-	105:-
--	-------	-------

Piedra Negra

Cabernet Sauvignon Uco Valley, Argentina	420:-
---	-------

Robert Mondavi Private Selection

Pinot Noir California, USA	450:-	113:-
-------------------------------	-------	-------

Villa Antinori

Sangiovese/Cabernet Sauvignon Merlot/Petit Verdot Tuscany, Italy	460:-	115:-
--	-------	-------

Izadi

Tempranillo Rioja, Spain	475:-
-----------------------------	-------

Boom Boom!

Syrah Washington State, USA	475:-
--------------------------------	-------

Palazzo della Torre

Corvina/Rondinella/Sangiovese Allegrini, Veneto, Italy	550:-
---	-------

Black Stallion

Cabernet Sauvignon Napa Valley, USA	595:-	149:-
--	-------	-------

Château Mont Redon

Châteauneuf-du-Pape Côtes du Rhône, France	725:-
---	-------

Fatöl/Drafted beer 40 cl

Carlsberg Export	72:-
Staropramen	79:-
Kronenbourg 1664 Blanc	78:-
Brooklyn Lager	78:-
Brooklyn East India Pale Ale	81:-

Flasköl/Bottle 33 cl

Carlsberg Hof	62:-
Carlsberg Export	67:-
Corona	70:-
Celia GLUTEN FREE	70:-
Guinness	70:-
Brooklyn Defender IPA	75:-

Flasköl/Bottle 50 cl

Eriksberg	75:-
-----------	------

Cider/Bottle 33 cl

Somersby Pärön	75:-
La Cidraie	79:-

Alkoholritt / Non alcoholic Wine

White/Red/Rosé	49:-
Richard Juhlin sparkling Piccolo 20cl	62:-

Öl / Beer / Cider 33cl

Carlsberg	45:-
Kronenbourg 1664 Blanc	45:-
Sigtuna Napa Pale Ale	49:-
Backyard Brew Applecart	45:-