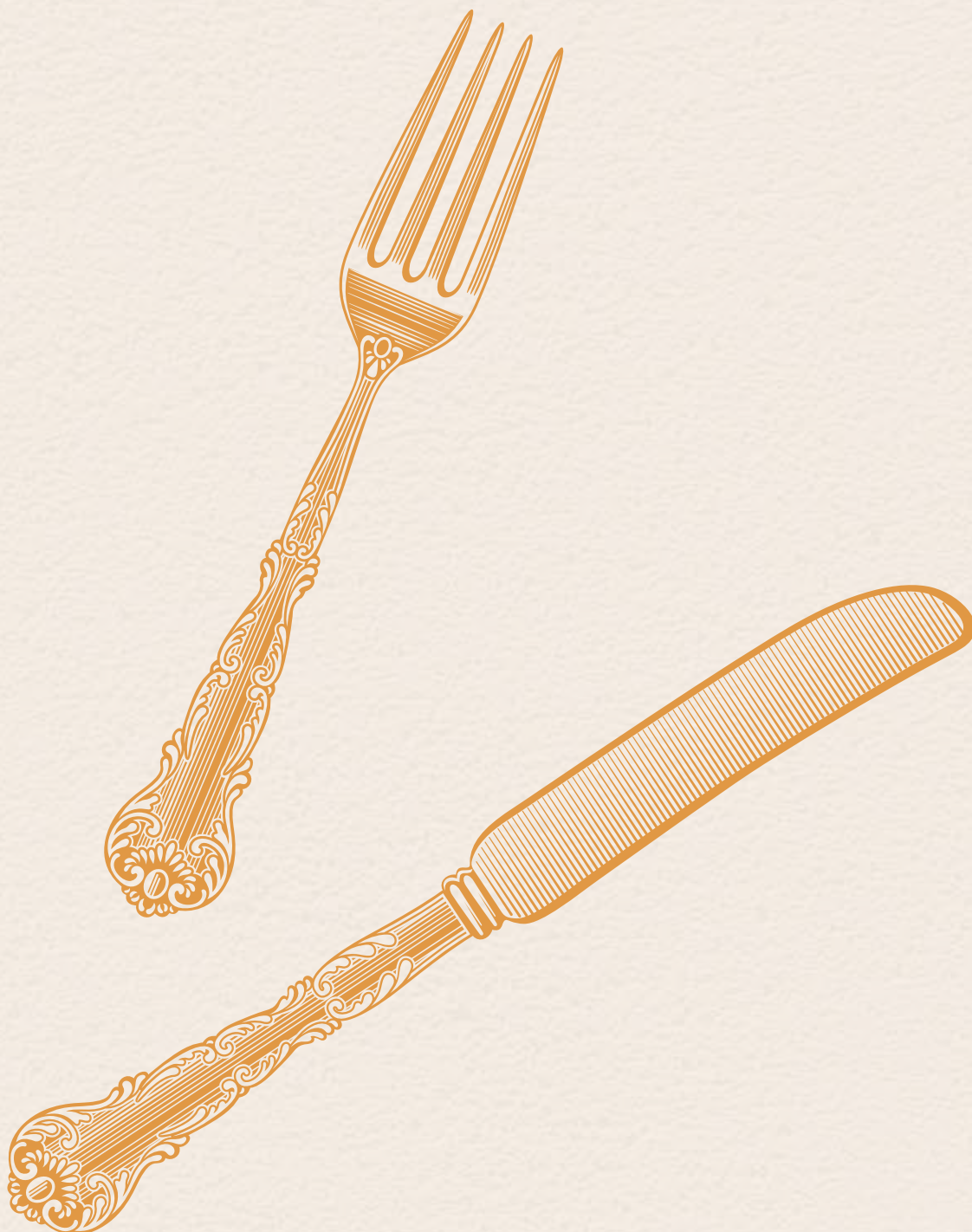




AFFÄRSLUNCH



TILLTUGG / SNACKS

LYXCHIPS

löjrom, smetana,
rödlök & gräslök

CRISPY POTATO CHIPS

fish roe, sour cream,
red onion & chives

145:-

VÄSTERBOTTEN- KROKETTER

tryffelcreme

CHEESE CROQUETTES

truffel cream

95:- (3st/3pcs)

MARINERADE OLIVER vitlök, chili & rosmarin

MARINATED OLIVES

garlic, chili & rosemary

65:-

MARCONA MANDLAR MARCONA ALMONDS

75:-

BRÖDSERVERING MED VISPAT SMÖR

vårt hembakade morotsbröd
& filmjölkskavring

BREAD WITH WHIPPED BUTTER

our homemade carrot bread
& buttermilk rye crispbread

50:-

SIDES

TOMAT & RÖDLÖKSSALLAD TOMATO & RED ONION SALAD

75:-

GRÖNSALLAD

med confit citronette

GREEN SALAD

with confit citronette

75:-

POMMES FRITES FRENCH FRIES

75:-



FÖRRÄTTER / STARTERS

RYDBERGS TOAST SKAGEN

Löjrom, handskalade räkor,
majonnäs, färskrivnen pepparrot

*Toast with fish roe, hand-peeled shrimp,
mayonnaise, freshly grated horseradish*

Halv (half) 185:-, Hel(whole) 265:-

GRILLAD GRÖN SPARRIS

Chèvrecreme, picklade betor, brynt smör,
rostade hasselnötter

GRILLED GREEN ASPARAGUS

*Goat cheese cream, pickled beets, browned
butter, roasted hazelnuts*

185:-

KLASSISK RÅBIFF

Innanlår, dijon, kapris, cornichons, peppar-
rot, rödlök, äggula & inlagda rödbetor

CLASSIC STEAK TARTARE

*on topside beef with dijon, capers, cornichons,
horseradish, red onion, egg yolk & pickled beets*

Halv (half) 185:-

Hel, med pommes frites (whole, with fries) 285:-

HUVUDRÄTTER / MAINS

ENTRECOTÉ

Grillad entrecoté, rödvinssås, bearnaise,
grillad broccolini, ugnsbakade piccadilly-
tomater, pommes frites

*Grilled ribeye steak, red wine sauce,
béarnaise, Grilled broccolini, oven-roasted
Piccadilly tomatoes, french fries*

395:-

TORSKRYGG

Ugnsbakad torskrygg, rödräkor, blåmusslor,
vitvinsvelouté med smak av stjärnanis,
färskpotatis

COD LOIN

*Oven-baked cod loin, red prawns, blue mussels,
white wine velouté flavored with star anise, new
potatoes*

345:-

SVAMPFYLLDA KROPPKAKOR FRÅN SMÅLAND

Blandsvamp, rårörda lingon, brynt smör,
rostade hasselnötter (veganskt alternativ finns
med tryffelcreme i stället för brynt smör)

MUSHROOMS FILLED SWEDISH DUMPLINGS

*with raw-stirred lingonberries, browned butter,
roasted hazelnuts (a vegan option is available
with truffle cream instead of browned butter.)*

245:-

RÄKSALLAD

Handskalade räkor, avokado, kokt ägg, grön
sparris, nobisdressing

SHRIMP SALAD

*with avocado, boiled egg,
green asparagus, nobis dressing*

265:-

BIFF RYDBERG

Tärnad oxfilé, tärnad potatis, sauterad gul
lök, senapsgrädd

DICED BEEF TENDERLOIN

*with diced potatoes, sautéed yellow onion,
mustard cream*

395:-

RYDBERGS KÖTTBULLAR

Gräddsås, rårörda lingon, husets
pressgurka, potatispuré

MEATBALLS

*with cream sauce, lingonberries, house-made
pressed cucumber, potato purée*

235:-

WALLENBERGARE

Finmald kalv tri trip, brynt smör, rödvinssås,
ärtor, rårörda lingon, potatispuré

*Finely ground veal tri trip, browned butter,
red wine sauce, peas, lingonberries, potato purée*

255:-

DESSERT

ÄPPELPAJ

med brynt smör, kanderade mandlar & vaniljglass

*Apple pie with browned butter, candied
almonds & vanilla ice cream*

125:-

CRÉME BRÛLÉE

120:-

CHOKLADTRYFFEL

smaksatt med saltkola

55:-

KAFFE

Bryggkaffe 40:-

The 40:-

Espresso dubbel 46:-

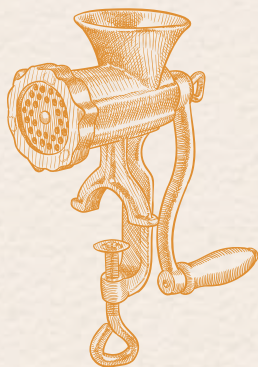
Dubbel Macchiato 48:-

Americano 44:-

Capuccino 50:-

Latte 55:-





AFFÄRSLUNCH

TVÅ-RÄTTERS 325:-

TRE-RÄTTERS 365:-

FÖRRÄTT

RYDBERGS TOAST SKAGEN

Löjrom, handskalade räkor, majonnäs,
färskriven pepparrot

eller

GRILLAD GRÖN SPARRIS

Chèvre crème, picklade betor, brynt smör,
rostade hasselnötter

VARMRÄTT

WALLENBERGARE

Finmald kalv tri trip, brynt smör, rödvinssås,
ärtor, råörda lingon, potatispuré

eller

FJÄLLRÖDING

Smörstekt fjällröding, rostad kronärtskocka,
jordärtskocka, dragonveloute, king oyster
svamp, potatis- & västerbottenostpuré

eller

SVAMPFYLDA KROPPKAKOR FRÅN SMÅLAND

Blandsvamp, råörda lingon, brynt smör, friterad grönkål
(veganskt alternativ finns med tryffelcrème i stället för brynt smör)



DESSERT

CRÈME BRÛLÉE

eller

ÄPPELPAJ

med brynt smör, kanderade mandlar & vaniljglass



Vänligen informera personalen om allergier
Please inform the staff about any allergies

DRYCKESMENY

FATÖL / DRAFT BEER 40 cl

Eriksberg Original 82:-
Carlsberg Export 82:-
1664 Blanc Kronenbourg 87:-
Birra Poretti 87:-
Staropramen 87:-
Brooklyn I.P.A 87:-

FLASKÖL / BOTTLED BEER 33 cl

Carlsberg Hof 72:-
Guinness Extra stout 76:-
Eriksberg Karaktär 76:-
Glutenfri Öl 76:-

CIDER

Somersby Päroncider 78:-
Somersby Lemon Spritz 78:-

ALKOHOLFRITT

NON-ALCOHOLIC

Läsk 45:- (Pepsi, Pepsi max, 7up zero, Zingo)
Ramlösa 33 cl 42:-
Apelsin Juice 48:-
Alkoholfri Öl 58:-
Alkoholfri päroncider 58:-
Riesling- Jacob's Creek unvined 85:-
Shiraz - Jacob's Creek unvined 85:-
Chardonnay - sparkling, unvined 85:-

Mocktails

Lime lemonad, mynta, lime, 7up, soda 85:-
Skogsglänta, blåbär, citron/lime, socker
granskottstonic 85:-

CHAMPAGNE & MOUSSERANDE VIN

SPARKLING WINE

Cava Brut, Spanien
135:-/695:-

Champagne - Mumm Cordon Rouge,
Frankrike 75 cl 195:-/995:-

Champagne - Perrier Jouet Blanc de Blanc,
Frankrike 75 cl 1650:-

VITT VIN PÅ GLAS

WHITE WINE BY THE GLASS

Terre Di Mario Bianco Trebbiano, Chardonnay,
Abruzzo, Italien 135:-/595:-

Sauvignon Blanc, La Delizia, Friuli,
Italien 145:-/650:-

Chardonnay, Arnaud de Villeneuve, Roussillon,
Frankrike 155:-/695:-

Pinot Grigio, La Buse Dal Lof,
Friuli 165:-/725:-

Riesling, Pratello, Lombardia,
Piemonte 185:-/830:-

Chablis Coquillage (Chardonnay), Moillard,
Bourgogne 195:-/895:-

ROSÉVIN PÅ GLAS

ROSÉ WINE BY THE GLASS

Pinot Grigio Blush, La Delizia,
Friuli, Italien 135:-/595:-

RÖDVIN PÅ GLAS / RED WINE BY THE GLASS

Terre Di Mario Rosso, Sangiovese, Montepulciano,
Abruzzo, Italien 135:-/595:-

Pinot Noir, Domaine Saint Paul, Pays d'Oc, Frankrike 145:-/650:-

Côtes Du Rhône (Grenache, Mourvèdre, Syrah),
Cascavel, Sodra Rhönedalen, Frankrike 155:-/695:-

Langhe Nebbiolo, Cascina Rabaglio, Piemonte, Italien 165:-/725:-

Rioja, Iljalba, Cuvee, (tempranillo, graciano, matura),
Spanien 175:-/775:-

Arnaud de Villeneuve Altatura (grenache, Syrah, mouvedre)
Roussillon Frankrike 185:-/830:-

Barbaresco Meruzzano 2019, (100 % Nebbiolo) Cascina Rabaglio,
Piemonte, Italien 215:-/950:-

VITT VIN PÅ FLASKA / WHITE WINE BOTTLE

Italien

Langhe Bianco (Chardonnay, Sauvignon, Arneis),
Corsini, Piemonte 695:-

Soave Superiore Riserva (Garganega),
Villa Canestrari, Veneto 875:-

Etna Bianco, (Carricante, Cataratto) Generazione
Alessandro, Sicilien 895:-

Gewurtztraminer, Steinhaus, Trentino Alto-Adige 1100:-

Frankrike

Chateaufneuf du Pape, (Grenache Blanc, Clairette, Bourboulenc,
Roussanne) Domaine du Vieux Lazaret, Frankrike 1100:-

Sancerre (100% Sauvignon Blanc), Pierre Brevin 895:-

Sverige

Immelen 2023, Kullahalvön, Sverige 1195:-

RÖDVIN PÅ FLASKA / RED WINE BOTTLE

Frankrike

Château Bardoulet (Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot),
Crus et Domaines de France, Bordeaux 995:-

Chateaufneuf du Pape, Domaine du Vieux Lazaret, Frankrike 1100:-

Italien

Barbera Barberasso, Castello di Cigognola, Lombardia 695:-

Syrah "Kaid", Alessandro di Camporeale, Sicilien 895:-

Brunello Di Montalcino (Sangiovese), Scopone, Toscana 1095:-

Barolo Monforte d'Alba (100% Nebbiolo), Podere Ruggeri Corsini,
Piemonte 1195:-

Amarone Della Valpolicella (70% Corvina, 20% Rondinella, 10%,
Molinara), Pietro Zardini, Veneto 1250:-

Barbaresco Riserva 2018 (100% Nebbiolo), Francone 1600:-

Barolo Castelletto 2017 (100 % Nebbiolo)
Fortemasso, Piemonte 1800:-

Barolo Riserva Bussia 2016 (100 % Nebbiolo)
Podere Ruggeri Corsini, Piemonte 2600:-

Amarone della Valpolicella Riserva 2016
(Corvina, Corvinone, Rondinella)
Pietro Zardini, Veneto 2800:-

Brunello di Montalcino 2016 (100 % Sangiovese)
San Lorenzo, Toscana 3200:-

Brunello di Montalcino Riserva 2013 (100 % Sangiovese)
San Lorenzo, Toscana 4500:-

U.S.A.

Pinot Noir, Six ridges, Kenwood Vineyards, Russian River
Valley 950:-

Cabernet Sauvignon, Kenwood 6 Ridges, Alexander Valley
California 1100:-

MAGNUM 1,5 L

MOUSSERANDE / SPARKLING

Prosecco Brut, La Delizia,
Friuli, Italien 1300:-

RÖTT / RED

Syrah "Kaid", Alessandro di Camporeale,
Sicilien, Italien 1700:-

Merlot, La Buse dal Lof, Friuli
Italien 1850:-

Refosco dal Peduncolo Rosso,
La Buse dal Lof, Friuli, Italien 1900:-

Barbera d'Alba Superiore,
Cascina Rabaglio, Piemonte 2100:-

Barbaresco Meruzzano 2019,
Cascina Rabaglio, Piemonte, Italien 2600:-

Amarone della Valpolicella,
Pietro Zardini, Veneto, Italien 2800:-

SIGNATURE COCKTAILS 158:-

Deckarens Old Fashioned

Jim Beam, herring likör, luxardo körsbär,
socker, angostura

Författarens Lingon Mojito

Havana Club, lingon syrup, mynta,
lime, soda

Rydbergs Royale

Absolut vodka, hallon-blåbärslikör, citron,
socker, soda

Konstnären

Hernö gin, rabarbersirap, hibiscus,
lime, tonic

Päron Poesi

Bourbon, vermouth, citronjuice,
päroncordial

Cosmo Nordic

Aquavit, cointreau, lingonsyrup,
citron, socker

CLASSIC COCKTAILS 158:-

Amaretto Sour

Amaretto, citron, sockerlag, äggvita,
Angostura bitter

Negroni

Beefeater gin, campari, Martini rosso

Margarita

Olmeca Altos tequila, Cointreau, lime, socker

South side

Beefeater gin, mynta, socker, lime

Whisky Sour

Jameson Black Barrel, citron, socker,
äggvita, angostura

Espresso Martini

Absolut vodka, Kahlua, espresso