

CLASSIC COCKTAILS

Se vår dryckesmeny
på baksidan



CHAMPAGNE & MOUSSERANDE

Se vår dryckesmeny
på baksidan



VÄLKOMMEN

Hos oss kan du avnjuta klassiskt svenskt mathantverk med anor från mitten av 1800-talet. Vår restaurang är stolt över sitt arv som en central mötesplats för författare, journalister, poeter och grosshandlare.

Vi för vidare och förädlar denna institution där kultur och gastronomi möts och är särskilt stolta över vår signaturrett, Biff Rydberg, skapad på 1800-talet av kocken Gustafsson. Upplev svensk matkultur i en varm och inbjudande atmosfär hos oss, där historien lever vidare genom varje rätt vi serverar.



RYDBERGS HISTORIA

Från legendariskt hotell till modern restaurang

Rydbergs historia är starkt sammankopplad med det legendariska Hotell Rydberg, som under sin storhetstid (1857–1914) var en central institution i Stockholm och en samlingsplats för stadens intellektuella, konstnärer och politiker.

Trots sin popularitet revs Hotell Rydberg 1914 som en del av Stockholms stadsutveckling. Arvet lever nu vidare genom Rydbergs Bar & Matsal på Drottninggatan, där historisk elegans möter modern gastronomi.

Biff Rydberg – en kulinarisk klassiker

Hotellens största bidrag till svensk matkultur var Biff Rydberg, skapad av kocken Gustafsson. Rätten, bestående av tärnat oxkött, stekt potatis och lök med senapsgrädd och äggula, blev snabbt en svensk klassiker och lever kvar än idag.



Tradition och nytänkande

Medan restaurangen nu hedrar de traditionella rätterna och den klassiska svenska matkulturen, har man också anpassat menyn för att möta moderna smakpreferenser. Utöver Biff Rydberg finns ett brett utbud av rätter som speglar både historiska influenser och samtida kulinariska trender. Säsongsbetonade menyer, innovativa presentationer och en blandning av kött-, fisk- och vegetariska alternativ är några exempel på hur man skapar en dynamisk matupplevelse med respekt för det förflutna.

En plats för möten och kultur

Precis som Hotell Rydberg var en samlingspunkt för kulturella och intellektuella samtal, fungerar Rydbergs Restaurang idag som en mötesplats där man kan njuta av både god mat och en atmosfär som påminner om en svunnen era. Restaurangen erbjuder en unik kombination av historisk elegans och modern livsstil, vilket gör den uppskattad av både stockholmare och besökare.

TILLTUGG / SNACKS

LÖJROMSCHIPS

löjrom, smetana,
rödlök & gräslök

CRISPY POTATO CHIPS

*fish roe, sour cream,
red onion & chives*

165:-

VÄSTERBOTTEN- KROKETTER

tryffelcreme

CHEESE CROQUETTES

truffle cream

105:- (3st/3pcs)

MARINERADE OLIVER
från Halkidiki med chili, vitlök
& rosmarin

MARINATED OLIVES

*from Halkidiki with garlic, chili
& rosemary*

85:-

MARCONA MANDLAR

MARCONA ALMONDS

75:-

BRÖDSERVERING MED VISPAT SMÖR

vårt hembakade morotsbröd
& filmjölkskavring

BREAD WITH WHIPPED BUTTER

*our homemade carrot bread
& buttermilk rye crispbread*

65:-

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

SILLBRICKA

Saffran- & hummersill, lingonsill, senapssill,
havtornssill, rödlök, västerbottensost, färsk
potatis, spisknäcke, rödlök, vispat smör

HERRING TRAY

*Saffron and lobster herring, lingonberry
herring, mustard herring, sea buckthorn
herring, red onion, västerbotten cheese, fresh
potatoes, crackers, red onion, whipped butter*

210:-

RÅRAKA

Löjrom 30 gram, smetana, rödlök, gräslök,
confit citronette
(Veganskt alternativ finns med tångrom,
vegansk crème fraîche, hackad rödlök och
confit citronette)

POTATO RÖSTI

*with fish roe 30 grams, smetana, red onion,
chives, confit citronette*

*(A vegan option is available with seaweed
caviar, vegan crème fraîche, chopped red onion,
and confit lemon vinaigrette)*

Löjrom (fish roe) 265:-

Tångrom (seaweed caviar) 195:-

RYDBERGS TOAST SKAGEN

Löjrom, handskalade räkor,
majonnäs, färskriven pepparrot

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

Halv (half) 195:-, Hel(whole) 285:-

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

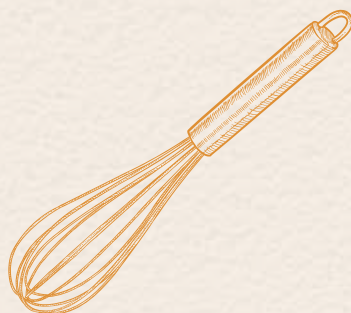
med dijon, kapris, cornichons, pepparrot,
rödlök, äggula & inlagda rödbetor

CLASSIC STEAK TARTARE

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

Halv (half) 195:-

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



HUVUDRÄTTER / MAINS

ENTRECÔTE GRAIN FED

Grillad entrecôte grain fed, rödvinssås,
bearnaise, grillad broccolini, ugnsbakade
piccadillytomater, pommes frites

*Grilled grain-fed entrecôte, red wine sauce,
béarnaise, Grilled broccolini, oven-roasted
Piccadilly tomatoes, french fries*

425:-

TORSKRYGG

Ugnsbakad torskrygg, rödräkor, blåmusslor,
vitvinsveloute smaksatt med pernod, färsk-
potatis

COD LOIN

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

385:-

FJÄLLRÖDING

Smörstekt fjällröding, rostad kronärtskocka,
jordärtskocka, dragonveloute, potatis- &
västerbottenostpuré

ARCTIC CHAR

*with roasted artichoke, Jerusalem artichoke,
dragon veloute, potato and Västerbotten
cheese purée*

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.)*

265:-



RYDBERGS KLASSIKER / CLASSICS

BIFF RYDBERG

Tärnad oxfilé, tärnad potatis, sauterad gul lök, senapsgrädde & äggula

DICED BEEF TENDERLOIN

with diced potatoes, sautéed yellow onion, mustard cream & yolk
395:-

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

265:-

RYDBERGS KÖTTBULLAR

Gräddsås, rårörda lingon, husets pressgurka, potatispuré

MEATBALLS

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

245:-

OXFILÉ PLANKA

Grillad oxfilé grain fed, ugnsbakade piccadillytomater, baconrullad grön sparris, rödvinssås, bearnaise, pommes duchesse

GRILLED BEEF TENDERLOIN

with oven-roasted Piccadilly tomatoes, bacon-wrapped green asparagus red wine sauce, béarnaise, pommes duchesse

435:-

RÄKSALLAD

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

SHRIMP SALAD

with avocado, boiled egg, green asparagus, nobis dressing

265:-



FÄRSK PASTA FRESH PASTA

Fråga oss om glutenfri pasta

FETTUCINE CON FILETTO DI MANZO E CREMA AL TARTUFO NERO

Krämig tryffelpasta på oxfilé, bladspenat, portabello, Parmigiano Reggiano

Creamy truffle pasta with beef tenderloin, baby spinach, portobello mushrooms, Parmigiano Reggiano

285:-

LINGUINE ALLO SCOGLIO

Chili & Vitlöksfrästa blåmusslor, vongole, argentisk rödräka, körsbärstomat, hummer-buljong, vitt vin, persilja & grillad citron

Sautéed blue mussels, vongole, Argentine Red Prawn, cherry tomatoes, lobster broth, white wine, parsley & grilled lemon

285:-

LINGUINE ALL'ARRABBIATA CON MOZZARELLA DI BUFALA

Linguine slungad i arrabbiata tomatsås, basilika, buffelmozzarella

Linguine tossed in arrabbiata tomato sauce, basil, buffalo mozzarella

235:-



PIZZA NAPOLETANA

Fråga oss om glutenfri pizzabotten & veganska alternativ

MARGHERITA CON BUFALA

San marzano, fior di latte, buffelmozzarella, semitorkade tomater, basilika

San Marzano tomatoes, fior di latte, buffalo mozzarella, semi-dried tomatoes, basil

225:-

CAPRICCIOSA

San marzano, fior di latte, prosciutto cotto, portabello

San Marzano tomatoes, fior di latte, prosciutto cotto, portobello mushrooms

225:-

DIAVOLA

San Marzano, fior di latte, ventricina salami, chili, rödlök, semitorkade tomater

San Marzano tomatoes, fior di latte, ventricina salami, chili, red onion, semi-dried tomatoes

225:-

FORNO A LEGNA

San marzano, fior di latte, prosciutto di Parma, ruccola, Parmigiano Reggiano

San Marzano tomatoes, fior di latte, prosciutto di Parma, rocket, Parmigiano Reggiano

235:-

SPICY FRUTTI DI MARE

San marzano, fior di latte, blåmusslor, rödräkor, chili, vitlök, persilja

San Marzano tomatoes, fior di latte, blue mussels, red prawns, chili, garlic, parsley

245:-

CHÈVRE

Crème fraîche, fior di latte, chèvrest, rostade rödbetor, valnötter, blåbärscoullis på acacia

Crème fraîche, fior di latte, goat cheese, roasted beets, walnuts, blueberry coulis on acacia honey

225:-



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

DRYCKESMENY

FATÖL / DRAFT BEER 40 cl

Eriksberg Original 85:-
Carlsberg Export 85:-
1664 Blanc Kronenbourg 89:-
Birra Poretti 89:-
Staropramen 89:-
Brooklyn I.P.A 95:-

FLASKÖL / BOTTLED BEER 33 cl

Carlsberg Hof 75:-
Guinness Extra stout 78:-
Eriksberg Karaktär 78:-
Glutenfri Öl 78:-

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 - Martin des Orsyn tradition
24 brut, premier cru, Frankrike 195:-/995:-

Champagne - Martin des Orsyn tradition
48 extra brut, premier cru, Frankrike 1495:-

Champagne - Perrier Jouet Blanc de Blanc,
Frankrike 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:-

Tanbe Rosé, Villa Canestrari,
Veneto, Italien 165:-/735:-

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:-

Cotes du Rhône, Chateau d'Aigueville, Villages (Grenache, Syrah),
Frankrike 155:-/695:-

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

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

Arnoud 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

Chateaufeuf 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 L'Ermitage Merlot, Cabernet Sauvignon,
Petit Verdot 995:-

Victor Berard Chateaufeuf-du-Pape Grenache,
Syrah, Mourvedre 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

RÖTT / RED

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

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

Valpolicella Ripasso Classico Superiore,
Pietro Zardini, Veneto, Italien 1950:-

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 165:-

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 165:-

Amaretto Sour

Amaretto, citron, sockerlag, äggvita,
Angostura bitter

Negroni

Beefeater gin, campari, Martini rosso

Margarita

Olmecca 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