

## 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 senapsgrädde 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*

120:- (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 & RÖDLÖKS- SALLAD 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, västerbottensost, färsk potatis, spisknäcke, rödlök, vispat smör

### HERRING TRAY

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

215:-

### 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:-*

### KANTARELLTOAST

Gräddstuvade kantareller, färskriven gruyereost, gräslök, smörstekt surdegsbröd

### CHANTERELLE TOAST

*Creamy chanterelle mushrooms, freshly grated Gruyère cheese, chives, butter-fried sourdough bread*

185:-

### SKOGSSVAMPSOPPA

Vit tryffelcrème, rostade hasselnötter

### WILD MUSHROOM SOUP

*White truffle crème, roasted hazelnuts*

165:-

### 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:-*

### KLASSISK RÅBIFF

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

### CLASSIC STEAK TARTARE

*with dijon, capers, cornichons, 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:-

### HJORTYTTERFILÉ

Lågtempererad hjortytterfilé med portabello, brysselkål, endive, rödvinssås, jordärtskockschips, potatis- och Västerbottensostpuré

### VENISON TENDERLOIN

*Slow-cooked venison tenderloin with portobello mushrooms, Brussels sprouts, endive, red wine sauce, Jerusalem artichoke crisps, potato and Västerbottensost purée*

395:-

### TORSKRYGG

Ugnsbakad torskrygg, rödräkor, blåmusslor, vitvinsveloute smaksatt med pernod, färskpotatis

### 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 tryffelcrème 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, kalvsky, ärtor, råörda lingon, potatispuré

*Finely ground veal tri trip, browned butter, veal jus, peas, lingonberries, potato purée*

265:-

### RYDBERGS KÖTTBULLAR

Gräddsås, råörda lingon, husets pressgurka, potatispuré

#### MEATBALLS

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

255:-

### 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:-

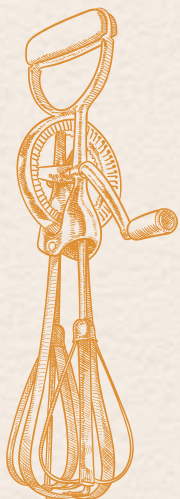
### RÄKSALLAD

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*

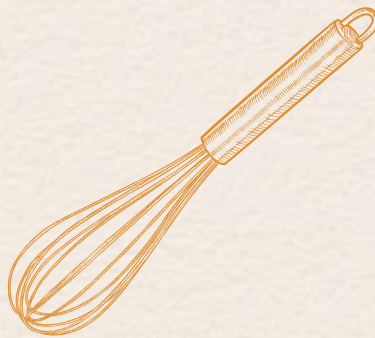
285:-

### 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:-



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

## PIZZA NAPOLETANA

*Fråga oss om glutenfri pizzabotten & veganska alternativ*

### MARGHERITA CON BUFALA

San marzano, fior di latte, buffelmozzarella, semitorkade tomat, 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 tomat

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

225:-

### TARTUFO E FUNGHI

Tryffelcrème, mozzarella fior di latte, portabello, syrade kantareller, silverlök

*Truffle crème, fior di latte mozzarella, portobello mushrooms, fermented chanterelles, silver onion*

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:-



# DRYCKESMENY

## FATÖL / DRAFT BEER 40 cl

Eriksberg Original 89:-  
Carlsberg Export 89:-  
1664 Blanc Kronenbourg 92:-  
Birra Poretti 92:-  
Staropramen 92:-  
Brooklyn I.P.A 98:-

## FLASKÖL / BOTTLED BEER 33 cl

Carlsberg Hof 78:-  
Guinness Extra stout 82:-  
Eriksberg Karaktär 82:-  
Glutenfri Öl 82:-

## CIDER

Somersby Päröncider 82:-  
Somersby Lemon Spritz 82:-

## ALKOHOLFRITT

### NON-ALCOHOLIC

Läsk 45:- (Pepsi, Pepsi max, 7up zero, Zingo)  
Ramlösa 33 cl 45:-  
Apelsin Juice 48:-  
Alkoholfri Öl 65:-  
Alkoholfri päroncider 65:-  
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, blåbärsirap, citronjuice,  
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

### ROSÉ WINE

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

Tanbe Rosé, Villa Canestrari,  
Veneto, Italien 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 2021, (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 2018 (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:-

## 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, champagne

### Konstnären

Hernö gin, rabarbersirap, hibiscus,  
lime, tonic

### Filosofen

Gin, äppellikör, citron, timjan, socker

### Poeten

Gin, fläder, citron, socker, äggvita

## CLASSIC COCKTAILS 165:-

### Amaretto Sour

Amaretto, citron, sockerlag, äggvita,  
Angostura bitter

### Negroni

Beefeater gin, campari, Martini rosso

### Margarita

Olmea 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

### Tom Collins

Gin, citron, socker, soda

### French 75

Gin, citron, socker, champagne