

KÖKSMÄSTARENS TIPS / CHEF'S CHOICE

Skagen på kavring (G,L)

Skagenröra toppad med forellrom

Skagen on dark rye bread (G,L)

Classic Skagen with shrimp, dill and mayonnaise topped with trout roe

Saint Clair Sauvignon Blanc

Svenskt gårdskycklingbröst (L)

Gremolata, rödbetspuré, endivesallad med getost, honung, rucola och pinjenötter

Swedish chicken breast (L)

Gremolata, beet root cream, endive salad, goat cheese, pine nuts, honey and rocket salad

Raptor Pinot Noir

Cognacsbräserat päron (L,N)

Egengjord rostad glass, palsternackschips, hasselnötter och kolasås på brynt smör

Cognac braised pear (L,N)

Homemade roasted ice cream, hazelnuts, parsnip chips, browned butter caramel sauce

Mouton Cadet Sauternes

3-rättersmeny / 3-course menu 475:-
3-rätters vinpaket / Wine package 360:-

Stor skaldjursplatå (G,L) (förbeställes 48h i förväg)

1/2 hummer, 3 ostron, 3 havskräftor, 100g räkor, 100g rökta räkor

Serveras med vinägrett, chiliaioli, majonnäs, pommes frites och bröd

725:- /pers

Palmer Brut Reserve 115:- / 695:-

VÅR GRÖNA 3-RÄTTERS / VEGETARIAN 3-COURSES

Kantarelltoast på grillad rågbröd (G,L)

Smörstekta kantareller, tryffelhollandaise, krämbakat ägg, krondillspicklad tomat, pepparrot

Chantarelle toast (G,L)

Grilled rye bread, butter fried chanterelles, baked egg, dill pickled tomato, horseradish

Louis Max Macôn Villages

Helbakad portobello (L)

Svarvad friterad potatis, rödbetscrème, endive med getost, pinjenötter och rucola

Whole baked portobello (L)

Deep fried potato, beet root cream, endive salad, goat cheese, pine nuts and rocket salad

Pont de Gassac Rouge

Cognacsbräserat päron (L,N)

Egengjord rostad glass, palsternackschips, hasselnötter och kolasås på brynt smör

Cognac braised pear (L,N)

Homemade roasted ice cream, hazelnuts, parsnip chips, browned butter caramel sauce

Mouton Cadet Sauternes

3-rättersmeny / 3-course menu 445:-
3-rätters vinpaket / Wine package 380:-

Y★WON
BAR & GRILL

FÖRRÄTT / STARTERS

Löjrom från Bottenviken (L)

Potatiskräm, svarvad friterad potatis, gräddfil, rödlök och gräslökspulver

Bleak roe from Bottenviken (L)

Potato cream, deep fried potato, sour cream, red onion, chive powder

195:-

Saint Clair Sauvignon Blanc 120:-

Kantarelltoast på grillat rågbröd (G,L)

Smörstekta kantareller, tryffelhollandaise, krämbakat ägg, krondillspicklad tomat, pepparrot

Chantarelle toast (G,L)

Grilled rye bread, butter fried chanterelles, baked egg, dill pickled tomato, horseradish

145:-

Louis Max Macôn Villages 155:-

Skagen på kavring (G,L)

Klassisk skagenröra toppad med forellrom

Skagen on dark rye bread (G,L)

Classic skagen with shrimp, dill and mayonnaise topped with trout roe

130:-

Saint Clair Sauvignon Blanc 120:-

Råbiff (G,N)

Råbiff på kött från Magda gård med sojamajonnäs, smörstekta kantareller, picklad jordärtskocka, hasselnötter, champinjoner och krasse

Raw beef (G,N)

Made of local meat from Magda farm with soya mayonnaise, pickled Jerusalem artichoke, hazelnuts and chress

135:-

Raptor Pinot Noir 135:-

Y★WON
BAR & GRILL

FISK & GRÖNT
FISH & VEGETARIAN

Grillad Röding (L)

Potatispuré, tryffelsmörsås, inkokt fänkål och ljummen gurksallad

Grilled filet of char (L)

Potato puree, truffle butter sauce, marinated fennel and lukewarm cucumber

255:-

Louis Max Macôn Villages 155:-

Helbakad portobello (L,N)

Svarvad friterad potatis, rödbetscrème, endive med getost, pinjenötter och ruccola

Whole baked portobello (L,N)

Deep fried potato, beet root cream, endive salad, goat cheese, pine nuts and rocket salad

215:-

Pont de Gassac Rouge 135:-

KÖTT / MEAT

Svenskt gårdskvicklingbröst (L,N)

Gremolata, rödbetspuré, endivesallad med getost, honung, ruccola och pinjenötter

Swedish chicken breast (L,N)

Gremolata, beet root cream, endive salad, goat cheese, pine nuts, honey and rocket salad

225:-

Raptor Pinot Noir 135:-

Grillad hängmörad ryggbiff (L)

Pommes frites, demiglace, tomatsallad, hel rostad vitlök och bearnaisesås

Grilled dry aged sirloin (L)

French fries, demiglace, tomato salad, whole roasted garlic and bearnaise sauce

325:-

Jean Luc Baldés Petit Clos 150:-

1/1 Råbiff med pommes frites (G,N)

Råbiff på kött från Magda gård med sojamajonnäs, nystekta kantareller, picklad jordärtskocka, hasselnötter, champinjoner och krasse

1/1 Raw beef with French fries (G,N)

Made of local meat from Magda farm with soya mayonnaise, pickled Jerusalem artichoke, hazelnuts and chress

235:-

Raptor Pinot Noir 135:-

Y-Won's Cheeseburgare (G,L)

Vår egna burgare av färskmald svensk högre och bringa, cheddar, stekt lök, pommes frites, tryffelmajonnäs

Y-Won's Cheeseburger (G,L)

Our own burger of fresh ground swedish chuck steak and brisket, cheddar, fried onions, french fries, truffle mayonnaise

195:-

Pont de Gassac Rouge 135:-

Y★WON
BAR & GRILL

DESSERT

Cognacsbräserat päron (L,N)

Egengjord rostad glass, palsternackschips, hasselnötter och kolasås på brynt smör

Cognac braised pear (L,N)

Homemade roasted ice cream, hazelnuts, parsnip chips, browned butter caramel sauce

125:-

Mouton Cadet Sauternes 8cl 95:-

Hembakad munk (G,L,N)

Egengjord chokladsorbet, körsbär, surölssabayonne och krossad Daim

Home made donut (G,L,N)

Homemade chocolate sorbet, cherries, sour beer sabayonne, chorused Daim

125:-

Mouton Cadet Sauternes 8cl 95:-

Egengjord tryffel 40:- (L)

Homemade chocolate truffle 40:- (L)

Kvällens egengjorda glass/sorbet 35:- / kula (L)

Ice cream/sorbet of the day 35:- / scoop (L)

BARNMENY / KIDS MENU
Upp till 12 år / Up to 12 years

Köttbullar (G,L)

Potatispuré, gräddsås och lingon

Meat balls (G,L)

Potato puree, cream sauce, lingon berries

6 köttbullar / meat balls 65:-

12 köttbullar / meat balls 95:-

Hamburgare (G,L)

Sallad, tomat, dressing och pommes frites

Hamburger (G,L)

Salad, tomato, dressing and french fries

95:-

Pannkakor (G,L)

Sylt och vispad grädde

Pancakes (G,L)

Jam and whipped cream

65:-

Grillad hängmörad ryggbiff, barnportion (L)

Pommes frites, demiglace, bakad tomat med örter, rostad hel vitlök samt bearnaisesås

Grilled dry aged sirloin, child serving (L)

French fries, demiglace, herb baked tomato, roasted whole garlic and bearnaise sauce

140:-

Grillad Röding (L)

Potatispuré, tryffelmörsås, inkokt fänkål och ljummen gurksallad

Grilled filet of char (L)

Potato puree, truffle butter sauce, marinated fennel and lukewarm cucumber

140:-

Allergi eller överkänslighet?

Fråga personalen

Allergy or intolerance?

Ask the staff

Y★WON
BAR & GRILL