

LUNCH

25 SEPTEMBER 2023

Skomakarlåda,grillad ryggbiff, fläsk, purjolök, rödvinsås & mos.....	165
<i>Grilled sirloin steak, bacon, red wine sauce, leek and mashed potatoes</i>	
Lökpaj med västerbottenost trattkantareller, grönkål och örtcrème	165
<i>Onion pie with Västerbotten cheese, chanterelles, kale and herb crème</i>	
Pocherad lax med spenat och Hollandaisesås	250
<i>Poached salmon with spinach and Hollandaise sauce</i>	
Rimrad lax med dillstuvad potatis, fänkålsallad och hovmästarsås	255
<i>Cured salmon with dill stewed potatoes, fennel salad and mustard dressing</i>	
Stures Sillar, 3 sorter med kumminost och rågbröd	175
<i>Sture's pickled Herring with caraway cheese and rye bread</i>	
Salade Niçoise	265
<i>Salade Niçoise</i>	
Sallad med rödbetor, potatis, haricots verts, ägg och tomat	215
<i>Salad with beetroots "Niçoise Style"</i>	
Toast Skagen med löjrom.....	225
<i>Toast "Skagen" with prawns, dill, lemon and bleak roe</i>	
Fisk & grönsakssoppa med musslor, örter och krutonger	190
<i>Fish & vegetable soup with mussels, herbs and croutons</i>	
Stekt falukorv med stuvad makaroner & Stures ketchup.....	170
<i>Fried "Falukorv" sausage with stewed macaroni & Sture ketchup</i>	
Råbiff "Les Halles med bl.a. äggula, kapris, konjak, Dijon, lök. Serveras med pommes frites	245
<i>Tartare "Les Halles" with egg yolk, capers, onion etc. and French fries.</i>	
Traditionell Råbiff med lök, kapris, rödbetor, riven pepparrot, senap & äggula	245
<i>Traditional tartare with onions, capers, beets, horseradish, mustard & egg yolk</i>	
Store Sture, husets grillade korv m. gurkmajonnäs & pommes frites ...	240
<i>House sausage "Sture the Great" with pickled gherkins & French fries</i>	
Kalvlever med bacon, kapris och lök.....	285
<i>Calf liver with bacon, capers and onion</i>	
Kalvschnitzel med ansjovissmör, citron & ärtor.....	310
<i>Veal schnitzel with "Swedish anchovies" butter, lemon & peas</i>	
Grillad Entrecôte med kryddsmör, pommes frites och sallad	380
<i>Grilled Entrecôte with herb butter, French fries and salad</i>	

Kolsyrat vatten.....	25
<i>Sparkling Water</i>	
Kaffe/ the i samband med lunch.....	25
<i>Lunch coffee / tea</i>	

ENSTAKA FLASKOR TILL BRA PRIS/ ODD BOTTLES AT A NICE PRICE

Château Paradis Rouge 2017, Coteaux d'Aix-en-Provence (540)	480
Syrah First Flight 2020, Graeme & Julie Bott, IGP Collines Rhodaniennes , Rhone Frankrike(950).....	835
Mine de Rien 2020 Mornen Noir,IGP Collines Rhodaniennes(810)	740
La Vigne D'Albert 2021, Dom. A. de Conti, Bergerac (530)	490
Saumur Domaine Filliatreau Lena Rouge 2018(560)	520
Chinon Clos du Saut au Loup 2020, Domaine Dozon(630)	570
Nostre Pais 2018, Michel Gassier, Costières de Nîmes (580)	520
SNACKS	
Marconamandlar / Marcona almonds	45
Oliver / Olives	55
Saltgurka med smetana & honung, Pickles, sour cream & honey	55
Friterade potatisskal med husets ketchup & aioli	60
<i>Fried potato skins with house ketchup & aioli</i>	
Chorizo de Cerdo Ibérico / lufttorkad smakrik korv	95
Skånsk spickeskinka / Scanian ham.....	95



MIDDAG / DINNER

24 SEPTEMBER 2023

SKALDJUR/ SEAFOOD

Skaldjursplåtå, ostron, räkor, kräftor, krabba & såser	485
<i>Seafood plateau, oyster, shrimps, langoustine, crab and dressing</i>	
Ostron/ oyster: La Petit Gamén, Normandie	25/st
Ostron/ oyster: KYS, L'Etoile, Bretagne.....	48/st
Räkor 1 näve/ Prawns one handful/ med majonnäs	145
Havskräftor/Langoustine.....	195
Krabbklor/ Crab claws	150

FÖRRÄTTER / STARTERS

Sardeller med persilja, vitlök och grillat bröd	85
<i>Anchovies with parsley, garlic and toast</i>	
Toast med smörstekta färsk kantareller och gräslök	185
<i>Toast with chives and fried fresh girolles</i>	
Melonsallad med mynta och chili/ + spickeskinka	110/155
<i>Melon salad with mint and chili/ + Scanian ham</i>	
Anklever terrine	240
<i>Terrine of Foie Gras</i>	
Stures Sillar, 3 sorter med ost och rågbröd.....	185
<i>Stures pickled Herring with cheese and rye bread</i>	
Fisk & grönsakssoppa med musslor, örter och krutonger	175
<i>Fish & vegetable soup with mussels, herbs and croutons</i>	
Örtgratinerad halv hummer med majonnäs.....	265
<i>Baked half lobster with herbs and mayonnaise</i>	
Toast Skagen med löjrom.....	215
<i>Toast "Skagen" with prawns, dill, lemon and bleak roe</i>	
Löjrom 30 g med toast, lök och smetana	295
<i>Bleak roe with toast, onions and smetana</i>	
Royal Belgian Caviar Baerii med toast, lök & smetana 30 g.....	595
<i>Royal Belgian Caviar Baerii with toast, onion & smetana</i>	

RÅBIFF / STEAK TARTARE

Tigerbiff (90 g) med löjrom, lök & äggula	315
<i>Tiger steak tartare (90 g) with roe, onion & egg yolk</i>	
Lejonbiff (90g) med baerii caviar (30 g), lök & äggula	720
<i>Lion steak tartare (90 g) with baerii caviar (30 g), onion & egg yolk</i>	
Råbiff "Les Halles" (90/175 g), rörd råbiff med bl.a. äggula, kapris, konjak, Dijon, lök.....	180/295
<i>Tartare "Les Halles" (90/175 g) with egg yolk, capers, onion, mustard</i>	
Råbiff, Traditionell (90 /175 g) med lök, kapris, rödbetor, riven pepparrot, senap & äggula	180/295
<i>Traditional tartare (90/175 g) with with onions, capers, beets,</i>	

HUVUDRÄTTER / MAIN COURSES

Fisk & grönsakssoppa med musslor, örter och krutonger	235
<i>Fish & vegetable soup with mussels, herbs and croutons</i>	
Rimrad lax med dillstuvad potatis och hovmästarsås	255
<i>Cured salmon with dill stewed potatoes and sweet mustard dressing</i>	
Abborrfile med gräslök och smörstekta färsk kantareller	340
<i>Filet of perch with chives and fried fresh girolles</i>	
Torsk med grönsaker, hummer och hummersås	320
<i>Poached Cod with vegetables, lobster and lobster sauce</i>	
Sallad Niçoise	265
<i>Salad Niçoise</i>	
Sallad med rödbetor, potatis, haricot verts, ägg och tomat	215
<i>Salad with beetroots "Niçoise Style"</i>	
Spenat, trattkantarell och kronärtskockslasagne med sallad	240
<i>Spinach, wild mushrooms and artichoke lasagne with salad</i>	
Choucroute Garnie, surkål med ankconfit, korvar och senap ...	275
<i>Choucroute Garnie, sauerkraut with duck, sausages and mustard</i>	
Vinbräserad oxkind med gremolata, hasselnöt och potatismos	250
<i>Braised Beef cheeks in wine sauce with gremolata, hazelnuts and mashed potatoes</i>	
Köttbullar med gräddsås, lingon, gurka och potatismos	245
<i>Meatballs with cream sauce, lingonberries & mashed potatoes</i>	
Kalvlever med bacon, kapris och lök.....	285
<i>Calf liver with bacon, capers and onion</i>	
Kalvschnitzel med ansjovissmör, citron & ärtor	310
<i>Veal schnitzel with "Swedish anchovies" butter, lemon & peas</i>	

GRILL (TILLBEHÖR NEDAN / SIDES BELOW)

Store Sture husets egen korv/ Sture the great, house sausage	195
Marinerad rotselleri/ Marinated Celeriac	140
Lammrostbiff/ Lamb Boneless rump	310
Hjortrostbiff/ Venison Boneless Rump	340
Entrecote / Entrecote 250 g	335

TILLBEHÖR

Café de Paris smör/butter	50	Pommes frites / French fries .	55
Aioli	30	Potatismos /Mashed potatoes	45
Majonnäs / mayonnaise	30	Kokt potatis/ Boiled potatoes	25
Grönsallad/ green salad.....	55	Haricots Verts	45
Tomatsallad/ tomato salad	65	Stekt lök/ Fried onion.....	30

OST & DESSERT (CHEESE & DESSERT)

Ostbitar med bär & fröknäcke, (Gruyere, Camembert, Queso de Hoja)	55/bit, pcs
<i>Cheese pieces with cherries and "knäckebröd"</i>	
En ostbit av varje, One of each cheese.....	145
Ricotta crème med mandelkex och inlagda körsbär	120
<i>Ricotta Crème with almond biscuits and Amarena cherries</i>	
Hjortron pannacotta.....	115
<i>Cloudberry pannacotta</i>	
Hallon med vaniljglass.	125
<i>Raspberries with vanilla ice cream</i>	
Crème Brûlée, Crème Brûlée	115
Chokladtryffel.....	35
<i>Chocolate truffle</i>	
Liten Pistage- mandel kaka med grädd och sylt.....	55
<i>Small pistachio- almond cake with cream and jam</i>	



