

FÖRRÄTTER

BURRATA - 155:-

Tomat, tomatdressing, burrata, krutonger, basilika och olivolja

Tomato, tomato dressing, burrata, croutons, basil and olive oil

TOAST SKAGEN - 175:-

Räkor, laxrom, majonnäs, riven färsk pepparrot, dill, citron och smörstekt toastbröd

Shrimp, salmon roe, mayonnaise, grated fresh horseradish, dill, lemon and butter-fried toast bread

LÖJROM - 199:-

Löjrom, smetana, rödlök, dill, citron och smörstekt toast

Bleak roe, smetana, red onion, dill, lemon and butter-fried toast

RÅBIFF - 169:-

Råbiff, tryffelmajonnäs, syrad silverlök, krasse och chips på jordärtskocka

Beef tartare, truffle mayonnaise, pickled silver onion, cress and chips of Jerusalem artichoke

PASTA

SPICY VODKA - 249:-

Serveras med linguine, färsk tomat, vodka, 'nduja, tomatsås, salsiccia, chili, vitlök och parmesan

Served with linguine, fresh tomato, vodka, 'nduja, tomato sauce, salsiccia, chili, garlic and parmesan

POMODORO - 249:-

Serveras med linguine, tomatsås, oliver, burrata, basilika, chili, vitlök och parmesan

Served with linguine, tomato sauce, olives, burrata, basil, chili, garlic and parmesan

OXFILÉPASTA - 249:-

Serveras med sedanini, oxfilé, gräslök, svamp, citron och parmesan i krämig tryffelsås

Served with sedanini, beef tenderloin, chives, mushrooms, lemon and parmesan in a creamy truffle sauce

SCAMPIPASTA - 249:-

Serveras med linguine, smörstekta scampi, vitt vin, chili, vitlök, tomat och persilja

Served with linguine, butter-fried scampi, white wine, chilli, garlic, tomato and parsley

KYCKLINGPASTA - 239:-

Serveras med sedanini, stekt kyckling, krämig sås med vitlök, chili, pesto och parmesan

Served with sedanini, fried chicken, creamy sauce with garlic, chili, pesto and parmesan

HUVUDRÄTTER

KÖTTBULLAR - 245:-

Hemtrillade köttbullar, gräddsås, lingon, pressgurka, potatispuré och persilja

Homemade meatballs in cream sauce, lingonberries, pickled cucumber, mashed potatoes and parsley

BIFF RYDBERG - 365:-

Tärnad oxfilé, stekt potatis, sauterad gullök, rå äggula, riven färsk pepparrot och senap

Fillet of beef, fried potatoes, sauteed onion, raw egg yolk, grated fresh horseradish and mustard

GRILLAD ENTRECÔTE (300G) - 449:-

Grillad entrecôte med tomatsallad, café de Paris-smör, pommes och bearnaisesås

Grilled entrecôte with tomato salad, café de Paris butter, fries and béarnaise sauce

LAMMFILÉ - 349:-

Grillade lammytterfilé, potatisgratäng, grillade grönsaker, örtsmör, syltad lök och lammsky

Grilled lamb tenderloin, potato gratin, grilled vegetables, herb butter, pickled onion and lamb jus

RÖDINGFILÉ - 299:-

Stekt röding, potatispuré, laxrom, stekta betor, brynt smör, citronfilé och sötpotatischips

Fried Arctic char, mashed potatoes, salmon roe, sautéed beets, browned butter, lemon segments and sweet potato chips

RÅKSALLAD - 265:-

Handskalade räkor, tomat, fänkål, lök, dillmajonnäs, ägg och frön

Hand peeled shrimps, tomato, fennel, onion, dill mayonnaise, egg and seeds

NEO:S VEGETARISKA - 239:-

Gratinerad getost, bakad spetskål, katrinplommonpuré, marconamandlar, syrad lök, brynt smör och honung

Gratinated goat cheese, baked pointed cabbage, prune purée, Marcona almonds, pickled onion, browned butter and honey

HAMBURGARE

NEO:S HAMBURGARE - 235:-

2x 100g högrev, hamburgerdressing, cheddarost, saltgurka, karamelliserad lök och pommes

2x 100g prime rib, hamburger dressing, cheddar cheese, pickles, caramelized onions and fries

TRYFFELBURGARE - 235:-

2x 100g högrev, tryffelmajonnäs, cheddarost, karamelliserad lök, saltgurka och pommes

2x 100g prime rib, truffle mayonnaise, cheddar cheese, caramelized onions, pickles and fries



Allergier? Kontakta personalen

Fråga personalen för ursprungsland av vårt kött

DESSERT

KLASSISK CRÈME BRÛLÉE - 98:-

Classic crème brûlée

CHOKLADTRYFFEL - 65:-

Vispgrädde och passerade hallon

Chocolate truffle with whipped cream and raspberries coulis

VANILJ/CHOKLADGLASS - 65:-

Vanilla/chocolate ice cream

VANILJPANNACOTTA - 109:-

Hemmagjord vaniljpannacotta, serveras med rostad vit choklad och hallonsås

Homemade vanilla panna cotta, served with roasted white chocolate and raspberry sauce

PAVLOVA - 119:-

Hemmagjord maräng-pavlova, serveras med vispgrädde, lemongurc och hallonsorbet

Homemade meringue pavlova, served with whipped cream, lemon curd and raspberry sorbet

SORBET - 65:-

TRIO - 145:-

Dubbel espresso, chokladpralin och Plantation Pineapple rom

Double espresso, chocolate praline and Plantation Pineapple rum

SNACKS

OLIVER - 45:-

MARCONAMANDLAR - 55:-

TRYFFELCHIPS - 69:-

