

TRANAN

FÖRRÄTTER

**Starta kvällen med en
Champagnecocktail 160**

French 75

Champagne, gin, citron

Rabarberdröm

Champagne, rabarber

Toast Skagen med sikrom 225

Gravad dill- och senapsströmming med friterade kapris och rågbröd 165

Råbiff med tryffel, parmesankräm, rostade mandlar och champinjoner 100g/175

Charktallrik med utvalda charkuterier, oliver, friterad kronärtskocka och aioli 225

Sniglar Provençale med grillat Levainbröd 145

Nässelsoppa på svenska nässlor med kammussla och gurka 195

Vit sparris med pancetta, brynt smör och krutonger 185

Kryddat brännvin 24/cl

- Bokhållarens Akvavit
- Mäskdrängens Akvavit
- Jungfruns Brännvin
- Aalborgs Jubileum
- Bäska Droppar
- Hallands Fläder
- Lysholms Linie
- OP Andersson
- Pepparot
- Skåne

Öl & Cider

Fatöl 20cl/36cl

- Carlsberg Export 56/72
- Carlsberg Hof 52/68
- Brooklyn East IPA 68/84
- Nya Carnegie IPA 100 Watt 78/98
- Nya Carnegie Kellerbier 76/94
- Poretti 66/82
- Alkoholfri Carlsberg 0,5% 35/45

Burk 33cl

- Sthlm Brewing India Pale Ale 92

Flaska 33cl

- Sthlm Brewing Saison 92
- Sthlm Brewing Lager 92
- Brooklyn lager 80
- Kronenbourg 1664 70
- Kronenbourg blanc 70
- Celia 74
- Selling England 84
- Carnegie porter 80
- Guinness extra stout 80
- Tosterup Cider 95
- La Cidraie 80

Mineral & Alkoholritt

- Leitz, Ein Zwei Zero,
- Riesling, Rheingau 85
- Tosterups Äppelmust från Österlen 86
- Coca Cola, Zero, Fanta, Sprite 35
- Bubbelvatten 35
- Juice 35
- Alkoholfri Carlsberg 35/45
- Alkoholfri Brooklyn 45
- Berga Bruk Jordbubbis 42
- Berga Bruk Rabarbro 42
- Berga Bruk Blåpär 42
- Berga Bruk Citronella 42
- Berga Bruk Fläderik 42

DESSERTER & OSTAR

Crème Brûlée 95

Rabarberkompott med
kardemummasmulor och vaniljglass 135

Inkokt päron med vaniljglass,
havrekrisp och varm kolasås 125

Coupe Colonel citronsorbet och vodka 145

Sorbet- och glasstallrik 135

En kula sorbet eller glass 45

Tryffel 35

Hembakade småkakor 35

En bit ost 65

Osttallrik - tre sorters utvalda ostar
serveras med Tranans fröknäcke 185

TEATERMENY 395

Liten Toast Skagen

*

Wallenbergare

*

Tryffel

SNACKS

Coppa

50g/95

Marconamandlar 65

Oliver 55

Blandade nötter 55

Ibericokroketter 85

SKALDJUR (VID TILLGÅNG)

Ostron 1 st 35 / 6 st 195

(OSTRON OCH MUSSLOR ÄR
LIVSMEDEL SOM KAN ORSAKA EN
ALLERGISK REAKTION)

TILLBEHÖR

Tomatsallad 55

Mixsallad 55

Pommes frites 45

Haricôt verts 45

HUVUDRÄTTER

Ångad torskrygg med vit sparris, kokt potatis och beurre blanc med forellrom 325

Rödtunga meuniere med ramslök, brynt smör och kokt potatis 275

Rimmad fjordlax med dillstuvad potatis 245

Råraka med sikrom, rödlök, gräslök och gräddfil 245

Smörstekt strömming med brynt smör och potatispuré 175

Chèvre chaud med toast, rödbetor och senaps- och honungsdressing (Veg) 175

Friterad jordärtskocka med endivesallad, bacon, radicchio, mandlar och citron 195

Råbiff med tryffel, parmesankräm, rostade mandlar, champinjoner och pommes frites 150g/245

Grillad kalv T-bone med grön sparris, picklad majrova, Ibericokroketter och kalvsky 320

Wallenbergare med ärtor, sidfläsk, rårörda lingon och potatispuré 245

Biff Rydberg med pepparotskräm 325

Grillad hängmörad biff med pommes frites, haricots verts,

tomatsallad och café de Paris-smör 375

Rostad hel värkyckling med friterad jordärtskocka, ramslöksmajonnäs och grönsallad 255

Råstekt gotländsk grön sparris med bladspenat, knippelök, spritärtor,

krutonger och färskost med pepparot (Veg) 205

HAR DU NÅGON ALLERGI, VÄNLIGEN UPPLYS PERSONALEN

MOUSSERANDE

2016 Els Vinyerons "Pregadeu Petnat"
Xarel-lo, Penedés 125/750

CHAMPAGNE

N.V Robert Moncuit "Grand Cru Blanc de Blancs Brut"
Chardonnay 160/950

SHERRY 8 CL

Bodegas Baron Michaela Manzanilla 95

Bodegas Baron Michaela Amontillado 95

Bodegas Baron Michaela Oloroso 115

DRINKAR 135

Kentucky Lucky
Bourbon, apricot, citron, mynta, Ginger Beer

Hakuba valley
Vodka, björnbär, lime, granskott

Bank Holiday
Gin, hallonpuré, citron, tranbär

Stoner
Gin, äpplesirap, citron, gurka, Tonic

Viola Tex
Tequila, violette, citron, agave



Ett ställe att träffas på, äta en bit och ta ett glas. Det var vad Tranan var känt som 1929 och det är vad Tranan är känt som i dag. Tranan har varit öppet sju dagar i veckan i snart 90 år.

Hela tiden på samma adress. Redan på trettioalet kallade stamgästerna Tranan för "klubben". En maträtt på menyn, stekt strömming med potatismos, har funnits med sedan Tranan öppnades.

Den inredning som i dag kallas avskalad och medvetet enkel var det ursprungligen inte av estetiska skäl. Möblerna på Stockholms ölkaféer höll bryggerierna med som en del av servicen. Flera av de typiska bryggerimöblerna har varit med sedan starten. Fönstren med fri insyn från gatan var ett krav från polisen. Det fanns stränga restriktioner på att ölkaféer inte fick ha gardiner fördragna.

Tranan var ursprungligen öppet från 05.00 till 24.00. De servitriser som jobbade kvällsskift följt av morgonskift sov över i "ölsoffor" innanför köket. De första morgontimmarna åt gästerna smörgås och drack gärna varm öl. Redan vid nio började grovarbetare äta lunch.

Klockan 06.00 började ölserveringen. De som uppträdde berusat eller försökte ta sig en jamare på toaletten blev prickade. Två prickar betydde avstängning.

En av Tranans tidiga stamgäster, Nils Ferlin, brukade sitta och skriva på kvittots baksida.

**Följ oss på instagram
restaurang_tran**

**Bokningsförfrågningar
maila oss på tranan@tranan.se
WiFi lösenord: Tranan123**