

# TRANAN

## Sparkling cocktail 185

### **French 75**

Champagne, gin, citron

### **Tranan Champagne**

Champagne, gin, lingon, citron

## Drinkar/Drinks 150

### **Allé Road**

Bourbon, campari, röd vermouthe, orange bitter, tonic

### **Stoner**

Gin, gurka, äppelsirap, tonic

### **Bank Holiday**

Gin, hallon, passion, tranbär, citron

## Öl & Cider / Beer & Cider

### **Fatöl / Draft 26cl/35cl**

TT Deluxe 71/85

TT Mellanöl 68/81

Birra Moretti 85/99

Sigtuna Organic Apa 81/95

Budvar 83/97

Lagunitas IPA 85/99

Samuel Adams Boston Lager 81/95

St Eriks American Pale Ale Citra 87/99

Weihenstephaner Hefe 87/99

### **Flaska / Burk 33cl**

### **Can/Bottle 33cl**

St. Eriks Lager 85

Sthlm Brewing India Pale Ale 99

Sthlm Brewing Lager 95

St Eriks Rabarber sour 95

Duvel 99

Estrella Glutenfri Lager 81

St:Peters Stout 117

Tosterups äpplecider 37,5cl 110

La Cidraie 95

### **Kryddat brännvin 26:-/cl**

### **Akvavit 26:-/cl**

Aalborgs Jubileum

Bäska Droppar

Hallands Fläder

Lysholms Linie

OP Andersson

OP Andersson Petronella

Pepparrot

Skåne

### **Mineral & Alkoholritt**

### **Non alcoholic**

Leitz, Ein Zwei Zero,

Riesling, Rheingau 65

Leitz Ein Zwei Zero,

Sparkling Rheingau 75

Bitburger 0,0% 46/56

Sigtuna Non Alco Pale Ale 0,5% 65

Weihenstephaner 0,5% 50cl 70

Coca Cola, Zero, Fanta, Sprite 45

Kolsyrat vatten 35

Juice 45

Törst Real Lemon 65

Törst Real Raspberry 65

Tosterups Äppelmust från Österlen 86

Tranans alkoholfria lingonspritz 65

## SNACKS

**Kroetter (3 st) med tryffelmajonnäs 110**

**Croquettes (3 pcs) with truffle mayonnaise**

**Chilimacadamianötter 75**

**Macadamia nuts**

**Sinisioliver 95**

**Sinisi olives**

**Blandade nötter 75**

**Mixed nuts**

## FÖRRÄTTER/STARTERS

**Toast Skagen sikrom 245**

**Toast Skagen lavaret roe**

**Ostron Oysters 35/st 6st 195 (vid tillgång)**

**Kalix löjromstoast rödlök, gräslök och gräddfil 375**

**Kalix bleak roe toast red onion, chives and sour cream**

**Matjesill rödlök, ägg, brynt smör, gräddfil och potatis 185**

**Matjes herring red onion, egg, browned butter, sour cream and potatoes**

**Råbiff tryffel, parmesan, rostade mandlar och champinjoner 100g 185**

**Steak tartare truffle, parmesan, roasted almonds and mushrooms 100g**

**Carpaccio på portergravad oxfilé västerbottenerème och picklade kantareller 215**

**Carpaccio on porter cured beef tenderloin västerbotten crème and pickled chanterelles**

**Kantarelltoast Västerbottensost och rödvinsås 225**

**Chanterelle toast Västerbottens cheese and red wine sauce**

**Charkuterier oliver och grillat levainbröd 165**

**Cold cuts olives and grilled levain bread**

**Sniglar Provencale grillat levainbröd 175**

**Snails Provencale grilled levain bread**

## HUVUDRÄTTER/MAINS

**Rimmad lax dillstuvad potatis 265**

**Cold salt cured salmon creamy dill potatoes**

**Råraka rödlök, gräslök, gräddfil och sikrom 295, Kalix löjrom 375**

**Hash brown red onion, chives, sour cream and lavaret roe 295, Kalix bleak roe 375**

**Smörstekt strömming brynt smör, rårörda lingon och potatispuré 195**

**Fried herring browned butter, lingonberries and potato puree**

**Moules frites pommes frites, aioli 265**

**Moules frites French fries, aioli**

**Bouillabaisse hälleflundra, lax, musslor, bläckfisk och aioli 395**

**Bouillabaisse halibut, salmon, mussels, pulpo and aioli**

**Grillad hälleflundra kantareller, Sandefjordssås, forellrom och kokt potatis 375**

**Grilled halibut chanterelles, Sandefjords sauce, trout roe and potatoes**

**Isterband från Vaggeryd stuvad potatis 215**

**Swedish pork sausage from Vaggeryd with stewed potatoes**

**Råbiff tryffel, parmesan, rostade mandlar, champinjoner och pommes frites 150g 255**

**Steak tartare truffle, parmesan, roasted almonds, mushrooms and French fries 150g**

**Wallenbergare ärtor, sidflask, rårörda lingon och potatispuré 265**

**Wallenbergare Swedish veal mousseline with green peas, bacon, lingonberries and potato puree**

**Biff Rydberg äggula och pepparrotskräm 365**

**Biff Rydberg diced filet of beef tenderloin with egg yolk and creamed horseradish**

**Grillad Svensk Entrecôte tomatsallad, café de Paris smör, rödvinsås, och pommes frites 395**

**Grilled Swedish Entrecôte tomato salad, café de Paris butter and French fries**

**Boeuf Bourguignon short ribs, bacon, champinjoner och tryffelpotatispuré 375**

**Boeuf Bourguignon short ribs, bacon, mushrooms and truffle potato puree**

**Toast Pelle Janzon sikrom/lavaret roe 325, Kalix löjrom/Kalix bleak roe 405**

**Ankbröst broccolini, morot, apelsinsås och kroetter 335**

**Duck breast broccolini, carrot, orange sauce and croquettes**

**Bakad rotselleri rostad morotspuré, picklade kantareller, parmesan och hasselnötsvinaigrett 245**

**Baked celeriac roasted carrot puree, pickled chanterelles, parmesan and hazelnut vinaigrette**

**Chèvre chaud mixesallad, oliver, dijon- och honungsdressing 195**

**Chèvre chaud mix salad, olives, dijon- and honey dressing**

## TEATERMENY/THEATRE MENU

1/2 Toast Skagen sikrom

1/2 Toast Skagen lavaret roe

\*

Wallenbergare

Wallenbergare Swedish veal mousseline with green peas, bacon, lingonberries and potato puree

\*

Tryffel/Truffle

420

## TILLBEHÖR/SIDEORDERS

Tomatsallad, Tomato salad 75

Mixsallad, Mix salad 65

Grönsallad, Green salad 55

Pommes frites, French fries 45

Tryffelmajonnäs, Truffle mayonnaise 45

Majonnäs, Mayonnaise 25

Haricots verts 45

Aioli 25

## Dessertes & Ostar

<b>Mjuk mandelkaka, svartvinbärskompott och vaniljglass</b> <b>Château de Léberon, Vin Muté Merlot, Frankrike</b>	<b>165</b> 150 kr/gl
<b>Pistage och vit chokladfondant, färskostglass och hallon</b> <b>2013 Domaine Zemplen Tokaji Aszú 5 putt, Ungern</b>	<b>165</b> 155 kr/gl
<b>Coupe Colonel</b> <b>Citronsorbet och vodka</b>	<b>120</b>
<b>En kula sorbet eller glass</b> <b>2021 Weingut Rabl Grüner Veltliner Eiswein, Österrike</b>	<b>65</b> 135 kr/gl
<b>Crème Brûlée</b> <b>2013 Domaine Zemplen Tokaji Aszú 5 putt, Ungern</b>	<b>95</b> 155 kr/gl
<b>Tryffel</b> <b>N.V Barbeito Island Rich 5 y.o. Madeira, Portugal</b>	<b>35</b> 120 kr/gl
<b>Osttallrik</b> <b>Fonseca Bin 27 Ruby Port, Douro, Portugal</b>	<b>205</b> 75 kr/gl
<b>En bit ost</b>	<b>95</b>

---

## Desserts & Cheeses

<b>Almond Sponge cake blackcurrant compote and vanilla icecream</b> <b>Château de Léberon, Vin Muté Merlot, France</b>	<b>165</b> 150 kr/gl
<b>Pistachio and white chocolate fondant, cream cheese ice cream and raspberries</b> <b>2013 Domaine Zemplen Tokaji Aszú 5 putt, Ungern</b>	<b>165</b> 155 kr/gl
<b>Coupe Colonel</b> <b>Lemon sorbet and vod</b>	<b>120</b>
<b>Sorbet or ice cream of choice</b> <b>2016 Weingut Rabl Grüner Veltliner Eiswein, Austria</b>	<b>65</b> 135 kr/gl
<b>Crème Brûlée</b> <b>2013 Domaine Zemplen Tokaji Aszú 5 putt, Ungern</b>	<b>95</b> 155 kr/gl
<b>Truffle</b> <b>N.V Barbeito Island Rich 5 y.o. Madeira, Portugal</b>	<b>35</b> 120 kr/gl
<b>Cheese plate</b> <b>Fonseca Bin 27 Ruby Port Douro, Portugal</b>	<b>205</b> 75 kr/gl
<b>One piece of cheese</b>	<b>95</b>