

# TRANAN

## Sparkling cocktail 190

### **French 75**

Champagne, gin, citron  
**Tranan Champagne**  
Champagne, gin, lingon, citron

## Drinkar/Drinks 165

### **Allé Road**

Bourbon, campari, röd vermouth,  
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 73/87

TT Mellanöl 70/83

Birra Moretti 87/99

Budvar 85/97

Lagunitas IPA 87/99

Samuel Adams Boston Lager 83/95

St Eriks American Pale Ale Citra 89/99

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

### **Can/Bottle 33 c**

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 50cl 117

Weihenstephaner 50cl 115

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 & Alkoholfritt**

### **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

**Kroketter (3 st) med tryffelmajonnäs 110**  
**Croquettes (3 pcs) with truffle mayonnaise**

**Chilimacadamianötter 75**  
**Chili 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**

**Ankleverterriner fikonnarmelad och brioche 225**  
**Terrine of duck liver fig marmalade and brioche**

**Blomkålssoppa friterad kalvbräns 195**  
**Cauliflower soup deep fried sweetbreads**

**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 275**  
**Moules frites French fries, aioli**

**Bouillabaisse Skreitorsk, lax, musslor, bläckfisk och aioli 395**  
**Bouillabaisse Skrei cod, salmon, mussels, pulpo and aioli**

**Halstrad Skreitorsk vongole, chorizo och kronärtskocka 375**  
**Grilled Skrei cod vongole, chorizo, artichoke**

**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, sidfläsk, rårörda lingon och potatispuré 265**  
**Wallenbergare Swedish veal mousseline with green peas, bacon, lingonberries and potato puree**

**Biff Rydberg äggula och pepparrotskräm 375**  
**Biff Rydberg diced filet of beef tenderloin with egg yolk and creamed horseradish**

**Grillad Svensk Entrecôte tomatsallad, bearnaisesås och pommes frites 395**  
**Grilled Swedish Entrecôte tomato salad, bearnaise sauce and French fries**

**Lammlägg gremolata och rostad jordärtskockspuré 375**  
**Lamb shank gremolata and roasted Jerusalem artichoke puree**

**Kalvlever Anglais grillat bacon och kokt potatis 275**  
**Calf liver Anglais grilled bacon and potatoes**

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

**Bakad rotselleri rostad morotspuré, picklad rödlök, parmesan och hasselnötsvinaigrett 245**  
**Baked celeriac roasted carrot puree, pickled red onion, 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>Chokladmousse, brownie, hallon och färskostkräm</b> <b>2022 Cos, Moscato bianco Passito, Sicilien</b>	<b>165</b> <b>165 kr/gl</b>
<b>Bakad cheesecake, passionsfrukt och pistagenötter</b> <b>2021 Weingut Rabl Grüner Veltliner Eiswein, Österrike</b>	<b>165</b> <b>135 kr/gl</b>
<b>Coupe Colonel</b> <b>Citronsorbet och vodka</b>	<b>120</b>
<b>En kula sorbet eller glass</b>	<b>65</b>
<b>Crème Brûlée</b> <b>2013 Domaine Zemplen Tokaji Aszú 5 putt, Ungern</b>	<b>95</b> <b>155 kr/gl</b>
<b>Tryffel</b> <b>N.V Barbeito Island Rich 5 y.o. Madeira, Portugal</b>	<b>35</b> <b>120 kr/gl</b>
<b>Osttallrik</b> <b>Fonseca Bin 27 Ruby Port, Douro, Portugal</b>	<b>205</b> <b>75 kr/gl</b>
<b>En bit ost</b>	<b>95</b>

---

## Desserts & Cheeses

<b>Chocolate mousse, brownie, raspberries and cream cheese</b> <b>2022 Cos, Moscato bianco Passito, Sicily</b>	<b>165</b> <b>165 kr/gl</b>
<b>Baked cheesecake, passion fruit and pistachios</b> <b>2021 Weingut Rabl Grüner Veltliner Eiswein, Österrike</b>	<b>165</b> <b>135 kr/gl</b>
<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> <b>135 kr/gl</b>
<b>Crème Brûlée</b> <b>2013 Domaine Zemplen Tokaji Aszú 5 putt, Ungern</b>	<b>95</b> <b>155 kr/gl</b>
<b>Truffle</b> <b>N.V Barbeito Island Rich 5 y.o. Madeira, Portugal</b>	<b>35</b> <b>120 kr/gl</b>
<b>Cheese plate</b> <b>Fonseca Bin 27 Ruby Port Douro, Portugal</b>	<b>205</b> <b>75 kr/gl</b>
<b>One piece of cheese</b>	<b>95</b>