



DEN GYLDENE FREDEN

1722

FÖRDRINKAR

MOUSSERAND KIR – Vårt val av fruktlikör & Prosecco
BJÖRNTASS - Vodka & blåbärdricka
"ÄPPELKAKA" – Brandy, ingefära, äppeljuice & kanel, serveras varm
SVENSK GIN & TONIC - Roslags EKO gin & tonic water
PLOMONDRÖM -Kryddat plommon, mörk rom, rött vin & tranbär
BJÖRK APERITIF 5cl – gjord på björksav

ALKOHOLFRITT BILLABONG SPARKLING
G Patritti & Co, South Australia, Australien

LAURENT-PERRIER BRUT
Laurent-Perrier, Champagne, Frankrike

FATÖL BROOKLYN EAST INDIA PALE ALE, 40 cl.
FATÖL PRIPPS BLÅ, Sverige 40 cl.
FATÖL CARLSBERG HOF, Danmark, 40 cl.
MONKEY BUSINESS APA, Fjäderholmarnas bryggeri, Sverige 33 cl.
LANTÖL, Skebo bruksbryggeri, Sverige, 50 cl.
CM DUBBEL "BELLMANSÖL", Byggver Bryggeri, Sverige, 33 cl.

FÖRRÄTTER

SOS
Fredens sill & strömmingsinläggningar,
serveras med brännvinsost & kokt potatis

KRÄFTOR, KRABBA & HUMMER
Med äpple & blekselleri smaksatt med dillmajonnäs

LAXTARTAR
Med citronmajonnäs, pepparrot, hasselnötter & inlagd ekskivling

BONDPATÉ
Med stekt svamp, inlagda kantareller & rostat surdegsbröd

NYMALD RÅBIFF PÅ SVENSKT NATURBETESKÖTT
Med kapis, rödlök, rödbetor, dijonsenap, äggula & lagrad ost

FREDENS EGENHÄNGDA CHARKUTERIER
Serveras med inlagda godsaker från trädgården

KLASSISK SVENSK MATLAGNING

S.O.S
Fredens sill & strömmingsinläggningar.

ZORNS KÖTTBULLAR
Arvet efter Zorn. Köttbullar med potatispuré, gräddsås,
inlagd gurka & rårörda lingon

LÅNGBAKAT ÄPPEL
Serveras med sockerstekt havre & nyslagen vaniljglass.

För allergeninformation fråga din kypare

VARMRÄTTER

VINÄGERBAKAD SPETSKÅL 200:-
Med friterat ägg, stekt svamp & kapisinlagd svartkål

FISK-&SKALDJURSGRYTA 220:-
Serveras med aioli & krutonger

BAKAD LÄTTGRAVAD FJÄLLRÖDING 340:-
Med västerågurka, äppelkräm & krondillsås

RÖDTUNGA MEUNIÈRE 350:-
Serveras helstekt på ben med brynt smör, nykokt potatis & citron

NYMALD RÅBIFF PÅ SVENSKT NATURBETESKÖTT 310:-
Med kapis, rödlök, rödbetor, dijonsenap, äggula & lagrad ost

ZORNS KÖTTBULLAR 220:-
Arvet efter Zorn. Köttbullar med potatispuré, gräddsås,
inlagd gurka & rårörda lingon

SYRLIGT ISTERBAND GJORD PÅ FLISTADGRIS 245:-
Serveras med persiljestuvad potatis, senap, riven pepparrot,
inlagda betor & saltgurka

SVENSK ENTRECÔTE 380:-
Med trattkantareller, örtstekt svartrot & tryffelskum

VILDAND & KÖRSBÄR 370:-
Med friterad sylta, stekta kantareller, blomkålskräm & portvinsky

ULF KAPPENS MENY

OXSVANSCONSOMÉ 150:-
Serveras med gös & ostronravioli

KNAPERSTEKT GÖDKALVBRÄSS 150:-
Med gräddkokta toppmurklor & bacon

SAFFRANSFÄRSERAD PIGGVAR

Med noilly- pratsås
eller
ANKKORV
Med pumpapuré, rostad palsternacka & apelsin-ingefärasås

eller
VARIATION PÅ OXE
Oxkind, oxrullad & oxsvans med potatispuré smaksatt
med pepparrot & boritanalökar

CHOKLADMUSSEFYLLDA MANDELFLARN
Med havtornssorbet

DRYCKESPAKET 450:-
(Fråga din servitör)

FREDENS VARDAGSMIDDAG

215:-

Serveras mån-fre, 17.00-18.00
LITEN SVAMSOPPA
&
SCHNITZEL
Med sardell- & kapis smör serveras med rostad potatis



DEN GYLDENE FREDEN

1722

CHAMPAGNE & MOUSSERANDE

LAURENT-PERRIER BRUT Laurent-Perrier, Champagne, Frankrike	140:- / 835:-
BILLECART-SALMON BRUT RESERVE Billecart-Salmon, Champagne, Frankrike	895:-
2004 FLEUR DE PASSION Diebolt-Vallois, Champagne, Frankrike	1500:-
LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER Louis Roederer, Champagne, France	1200:-
ERA PROSECCO EXTRA DRY Cantine Volpi, Veneto, Italien	105:- / 490:-

VINER PÅ MAGNUMFLASKA

2014 CHABLIS Domaine de Malandes, Bourgogne, Frankrike	1200:-
2012 RIESLING GRAND CRU SCHLOSSBERG Paul Blanck, Alsace, Frankrike	1800:-
2014 LE VOLTE DELL'ORNELLAIA Ornellaia, Toscana, Italien	1130:-

VITA VINER

CHABLIS Domaine de Malandes, Bourgogne, Frankrike	137:- / 600:-
RIESLING CATTIN TRADITION Cattin, Alsace, Frankrike	130:- / 590:-
ANGOSTO BLANCO Bodega El Angosto, Valencia, Spanien	120:- / 545:-
FOSCHE CHARDONNAY Vite Colte, Piemonte, Italien	135:- / 600:-
BOGLE CHENIN BLANC Bogle Winery, Kalifornien USA	595:-
POUILLY-FUMÉ LES DEUX CAILLOUX Fournier Père & Fils, Loire, France	545:-
RIESLING ZELTINGER HIMMELREICH KABINETT Markus Molitor, Mosel, Germany	635:-
LE CHARDONNAY La Cave St VERNY, Loire, Frankrike	525:-
CHASSAGNE-MONTRACHET 1:ER CRU MORGEOT VIELLES VIGNES Domaine Bachey-Legros, Bourgogne, Frankrike	1295:-
ROTES TOR GRUNER VELTLINER FEDERSPIEL Weingut Franz Hirtzberger, Österrike	695:-

RÖDA VINER

CHATEAU QUILLET Maison Delor, Bordeaux, Frankrike	135:- / 595:-
TILIA CABERNET SAUVIGNON Tilia, Mendoza, Argentina	105:- / 475:-
BARBERA D'ASTI ROSSO FUOCO Vite Colte, Piemonte, Italien	110:- / 495:-
CÔTES DE NUITS VILLAGES Reine Pédaque, Bourgogne, Frankrike	155:- / 685:-
BOGLE OLD VINE ZINFANDEL Bogle Winery, Kalifornien, USA	145:- / 645:-
2013 VOSNE ROMANÉE 1:ER CRU CLOS DES RÉAS Domaine Michel Gros, Bourgogne, Frankrike	1995:-
2010 CHÂTEAU CHÉNE-VIEUX Château Chéne-Vieux, St-Emilion, Bordeaux, Frankrike	598:-
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE RÉSERVE Roger Sabon, Rhone, Frankrike	899:-
BAROLO Virna, Piemonte, Italien	898:-
2012 PAGO DE LOS CAPELLANES TINTO CRIANZA Pago de los Capellanes, Ribera del Duero, Spanien	785:-

SNAPS

	PER CL.
VÅR EGEN: DEN GYLDENE SNAPSEN	27:-
BÅSKA DROPPAR	26:-
GAMMAL NORRLANDS AKVAVIT	26:-
HALLANDS FLÄDER	26:-
HERRGÅRDS AKVAVIT	26:-
O.P ANDERSON	26:-
SKÅNE AKVAVIT	26:-
ÖSTGÖTA SÄDESBRÄNNVIN	26:-

ÖL & VATTEN

FATÖL BROOKLYN EAST INDIA PALE ALE, 30/40 cl.	72:- / 92:-
FATÖL PRIPPS BLÅ, 30/40 cl.	54:- / 69:-
FATÖL CARLSBERG HOF 30/40 cl.	54:- / 69:-
MONKEY BUSINESS APA, Fjäderholmarnas bryggeri, Sverige 33 cl.	89:-
JÄMTLANDS BÄRNSTEN Jämtlands Bryggeri, Sverige 33 cl.	85:-
CM DUBBEL "BELLMANSÖL", Byggver Bryggeri, Sverige, 33 cl.	75:-
PRIPPS BLÅ EXPORT, Sverige, 33 cl.	63:-
LANTÖL, Skebo bruksbryggeri, Sverige, 50 cl.	106:-
HERRGÅRDS PORTER, Skebo bruksbryggeri, Sverige 50 cl.	106:-
ÄPPLEMUST, Kullabygdens musterier	38:-
FRESH med/utan bubblor, 0,75 l.	60:-
FRESH med/utan bubblor, 0,37 l.	30:-
LÅSK Pepsi, Pepsi Max, Zingo, 7Up	34:-
BJÖRNÅSENS LINGONDRICKA / BLÅBÄRSDRICKA	50



DEN GYLDENE FREDEN

1722

PRE DINNER DRINKS

MOUSSERANDE KIR – Fruit liqueur & Prosecco
BJÖRNTASS - Vodka & blueberry lemonade
“APPLE PIE” – Brandy, ginger, apple juice & cinnamon, served hot
SWEDISH GIN & TONIC - Roslags EKO gin & tonic water
PLUM DREAM – Spiced plum, dark rum, red wine & cranberry
BJÖRK APERITIF 5cl – Swedish aperitif made of birch sap

125:-
116:-
118:-
130:-
118:-
110:-

NON ALCOHOLIC BILLABONG SPARKLING
G Patritti & Co, South Australia, Australia

75:-

LAURENT-PERRIER BRUT
Laurent-Perrier, Champagne, France

140:- / 835:-

DRAFT BEER BROOKLYN EAST INDIA PALE ALE, 40 cl.
DRAFT BEER PRIPPS BLÅ, Sweden, 40 cl.
DRAFT BEER CARLSBERG HOF, Denmark, 40 cl.
MONKEY BUSINESS APA, Fjäderholmarnas brewery, Sweden 33 cl.
LANTÖL, Skebo brewery, Sweden, 50 cl.
CM DUBBEL ”BELLMANSÖL, Byggver Bryggeri, Sverige, 33 cl.

92:-
69:-
69:-
89:-
106:-
75:-

STARTERS

S.O.S
Herring & Baltic herring served with Swedish cheese flavored with aquavit & boiled potatoes

185:-

CRAYFISH, CRAB & LOBSTER
Served with apple & celery, flavored with dill mayonnaise

210:-

SALMON TARTAR
With lemon mayonnaise, horseradish, hazelnuts & pickled mushrooms

175:-

FARMERS´S PATÉ
Served with fried mushrooms, pickled chantarelles, mayonnaise & sourdough bread

150:-

FRESHLY MINCED STEAK TARTARE
With capers, onion, beetroots, Dijon mustard, egg yolk & aged cheese

230:-

OUR OWN CHARCUTERIES
Served with pickled vegetables

165:-

CLASSICAL SWEDISH COOKING

450:-

S.O.S
Herring & Baltic herring. With Swedish cheese flavored with aquavit

“ZORN´S” MEATBALLS
The legacy of Zorn. Meatballs with potato puree, cream sauce, pickled cucumber & lingonberries

BAKED APPLE
With sugar fried oats & vanilla ice cream

For allergen information, ask your waiter

MAIN COURSE

BAKED CABBAGE 200:-
With fried eggs, mushrooms & salty black cabbage

CASSEROLE OF FISH & SHELLFISH 220:-
Served with aioli & croutons

BAKED LIGHTLY MARINATED ARCTIC CHAR 340:-
With buttered leek, apple cream & cucumber served with dill sauce

WITCH MEUNEIÉRE 350:-
Served with browned butter, fresh lemon & potatoes

FRESHLY MINCED STEAK TARTARE 310:-
With capers, onion, beetroots, Dijon mustard, egg yolk & aged cheese

“ZORN´S” MEATBALLS 220:-
The legacy of Zorn. Meatballs with potato puree, cream sauce, pickled cucumber & lingonberries

SMOKED SAUSAGE 245:-
Served with parsley creamed potatoes, mustard, horseradish, pickled beets and pickles

SWEDISH ENTRECÔTE 380:-
With chanterelles, herb-roasted salsify & truffle foam

WILD DUCK & CHERRIES 370:-
With deep fried rilette, fried chantarelles, cauliflower crème & port wine sauce

ULF KAPPEN´S MENU

MENU PRICE 740:-

OXTAIL CONSOMÉ
Served with pike-perch & oyster ravioli

CRISP FRIED SWEET BREAD
With creamed morels & bacon

SAFFRON BAKED TURBOT
With noilly-prat sauce

or
DUCK SAUSAGE
With pumpkin puree, roasted parsnip served with orange & ginger sauce
or
VARIATION OF OX
Ox cheek, ox roll & ox tail with potato puree flavored with horseradish

CHOCOLATE MOUSSE STUFFED ALMOND BISCUITS
With buckthorn sorbet

SET BEVERAGES 450:-
(Ask your waiter)

SPECIAL OFFER 215:-
Served Monday – Friday 17.00 - 18.00

A SMALL MUSHROOM SOUP
&
SCHNITZEL
With capers & anchovy flavored butter served with roasted potatoes



DEN GYLDENE FREDEN

1722

CHAMPAGNE & SPARKLING WINES

CHAMPAGNE & SPARKLING wines LAURENT-PERRIER BRUT Laurent-Perrier, Champagne, France	140:- / 835:-
BILLECART-SALMON BRUT RESERVE Billecart-Salmon, Champagne, France	895:-
2004 FLEUR DE PASSION Diebolt-Vallois, Champagne, France	1500:-
LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER Louis Roederer, Champagne, France	1200:-
ERA PROSECCO EXTRA DRY Cantine Volpi, Veneto, Italy	105:- / 490:-

OUR WINES ON MAGNUM BOTTLE

2014 CHABLIS Domaine de Malandes, Burgundy, France	1200:-
RIESLING GRAND CRU SCHLOSSBERG Paul Blanck, Alsace, France	1800:-
2014 LE VOLTE DELL'ORNELLAIA Ornellaia, Tuscany, Italy	1130:-

WHITE WINES

CHABLIS Domaine de Malandes, Bourgogne, Frankrike	137:- / 600:-
RIESLING CATTIN TRADITION Cattin, Alsace, Frankrike	130:- / 590:-
ANGOSTO BLANCO Bodega El Angosto, Valencia, Spanien	120:- / 545:-
FOSCHE CHARDONNAY Vite Colte, Piemonte, Italien	135:- / 600:-
BOGLE CHENIN BLANC Bogle Winery, Kalifornien USA	595:-
MOMENT OF SILENCE Blankbottle Winery, Coastal Region, Sydafrika	695:-
POUILLY-FUMÉ LES DEUX CAILLOUX Fournier Père & Fils, Loire, France	545:-
RIESLING ZELTINGER HIMMELREICH KABINETT Markus Molitor, Mosel, Germany	635:-
LE CHARDONNAY La Cave St VERNY, Loire, Frankrike	525:-
CHASSAGNE-MONTRACHET 1:ER CRU MORGEOT VIELLES VIGNES Domaine Bacheys-Legros, Bourgogne, Frankrike	1295:-

RED WINES

CHATEAU QUILLET Maison Delor, Bordeaux, Frankrike	135:- / 595:-
TILIA CABERNET SAUVIGNON Tilia, Mendoza, Argentina	105:- / 475:-
BARBERA D'ASTI ROSSO FUOCO Vite Colte, Piemonte, Italien	110:- / 495:-
CÔTES DE NUITS VILLAGES Reine Pédaque, Bourgogne, Frankrike	155:- / 685:-
BOGLE OLD VINE ZINFANDEL Bogle Winery, Kalifornien, USA	145:- 645:-
2013 VOSNE ROMANÉE 1:ER CRU CLOS DES RÉAS Domaine Michel Gros, Bourgogne, Frankrike	1995:-
2010 CHÂTEAU CHÉNE-VIEUX Château Chéne-Vieux, St-Emilion, Bordeaux, Frankrike	598:-
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE RÉSERVE Roger Sabon, Rhone, Frankrike	899:-
BAROLO Virna, Piemonte, Italien	898:-
2012 PAGO DE LOS CAPELLANES TINTO CRIANZA Pago de los Capellanes, Ribera del Duero, Spanien	785:-

SNAPS / AQUAVIT

	PER CL.
OUR OWN: DEN GYLDENE SNAPSEN	27:-
BÄSKA DROPPAR	26:-
GAMMAL NORRLANDS AKVAVIT	26:-
HALLANDS FLÅDER	26:-
HERRGÅRDS AKVAVIT	26:-
O.P ANDERSON	26:-
SKÅNE AKVAVIT	26:-
ÖSTGÖTA SÅDESBRÄNNVIN	26:-

BEER, WATER & SOFT DRINKS

DRAFT BROOKLYN EAST INDIA PALE ALE, 30/40 cl.	72:-/92:-
DRAFT PRIPPS BLÅ, 30/40 cl.	54:-/69:-
DRAFT CARLSBERG HOF 30/40 cl.	54:-/69:-
MONKEY BUSINESS APA, Fjäderholmarnas bryggeri, Sweden 33 cl.	89:-
JÄMTLANDS BÄRNSTEN Jämtlands Bryggeri, Sverige 33 cl.	85:-
CM DUBBEL "BELLMANSÖL, Byggver Bryggeri, Sverige, 33 cl.	75:-
PRIPPS BLÅ EXPORT, Sweden, 33 cl.	63:-
LANTÖL, Skebo bruksbryggeri, Sweden, 50 cl.	106:-
HERRGÅRDS PORTER, Skebo bruksbryggeri, Sweden 50 cl.	106:-
APPLE SOFT DRINK, Kullabygdens Musteri, Sweden	38:-
FRESH WATER with/without bubbles, 0,37/0,75 l.	30:-/60:-
SOFT DRINK Pepsi, Pepsi Max, Zingo, 7Up	34:-
BJÖRNÅSENS SOFT DRINK, LINGONBERRY OR BLUEBERRY	50:-