

HOW TO EGO!

INTE SÅ HUNGRIG?

2 SMÅ ELLER 1 MELLAN

GANSKA HUNGRIG?

3 SMÅ ELLER 2 MELLAN

VÄLDIGT HUNGRIG?

4 SMÅ ELLER 3 MELLAN

SIDES

Haricots verts 65 kr
Togarashi, lime, brynt smör
Togarashi, lime, browned butter

French fries 69 kr
Med vitlöksemulsion
With garlic emulsion

Grönsallad 49 kr
Med balsamicovinägrett
With balsamic vinaigrette

Asiatisk kålsallad 49 kr
Kål, chili, koriander, morot, lök
Cabbage, chili, coriander, carrot, onion

V: Vegetarian
VG: Vegan

MINDRE

Burrata (V) 95 kr
Burrata, basilikapesto, rökt burratakräm, örtolja, marinerade körsbärstomater och rostade mandlar
Burrata, basil pesto, smoked burrata cream, herb oil, marinated cherry, tomatos and toasted almonds

Friterat lamm 85 kr
Friterad madeirabakad lammtunnbringa serverad med getostcurd
Crispy fried madeira cooked belly of lamb served with goat cheese curd

Råbiff på oxfilé 145 kr
Råbiff på oxfilé med cornichons, kapris, örtemulsion, gravad äggula och jordärtskocka
Beef filet tartare with cornichons, capers, herb emulsion, cured egg yolk and Jerusalem atichoke

MELLAN

Ankrilette (2p/4p) ... 155 kr/295 kr
Ankrilette serverad med söt plommonsylt, kryddig lökchutney, husets pickles och pistaschnötter
Duck rilette served with sweet plum jam, spiced onion chutney, house pickles and pistaccio

Lättvarmrökt lax 95 kr p/p
Husets lättvarmrökta lax med vispad citron- och dillkräm, citron och färska sommargrönsaker
In house lightly smoked salmon served with a whipped lemon and dill cream, lemon and fresh summer greens

Krispiga torsktungor 129 kr
Friterade torsktungor serverade med vitlöks- och citronemulsion och Inlagda babygrönsaker
Deep fried cod tongues served with garlic and lemon emulsion and pickled baby vegetables

Vitlöksräkor 120 kr
Smörstekta tigerräkor med vitlök, chili, persilja och surdegsbröd
Butter fried tiger prawns with garlic, chili, parsley and sourdough bread

STÖRRE

Torskrygg 345 kr
Lättpocherad torskrygg serverad med gräslöks- och potatispuré, smörat kål, fänkålsskum och beurre noisette med avrugakvaiaer och blåmusslor
Lightly poached cod loin served with chive and potato puree, buttered kale, fennel foam and beurre noisette with avruga caviar and blue mussels

Kvällens grill 185 kr/345 kr
Kvällens grill, tryffel- och potatiskroketter och variation av lök
Grill of the night, truffle and potato croquettes and variation of onion

Lammrostbiff 245 kr
Pannstekt lammrostbiff serverad med chimichurri, rostad kryddad butternutpumpa och svart vitlök
Pan fried roast beef of lamb served with chimichurri and roasted and spiced butternut squash and black garlic

V: Vegetarian
VG: Vegan

Lammbog (4-6 pers.) 895 kr
Hel lammbog serverad med rostad rosmarinspotatis, pumpa och chimichurri
Whole shoulder of lamb served with roasted rosemary potatoes, pumpkin and chimichurri

Risotto (V) 195 kr
Risotto med shiitakesvamp och permesan
Risotto with shiitake mushrooms and parmesan

EGO:s cheeseburgare 179 kr
Nötfärsburgare serverad med pretzelbröd, tomatrelisch, baconsylt, cheddarost och pommes frites
Beef burger served with pretzel bread, tomato relish, bacon jam, cheddar cheese and french fries

SHARING IS CARING

Hos oss kan man vara EGO i sällskap! Prata med personalen så får ni hjälp att kombinera rätter efter just er smak! Vissa rätter som exempelvis vår lättvarmrökta lax och vår lammbog är gjorda att dela. Men det går lika bra att kombinera våra andra rätter för att få den perfekta EGO-upplevelsen!

Lammbog (4-6 pers.) 895 kr
Hel lammbog serverad med rostad rosmarinspotatis, pumpa och chimichurri
Whole shoulder of lamb served with roasted rosemary potatoes, pumpkin and chimichurri

HÄR ÄR LAXEN!



COCKTAILS

Cocktails 155 kr

FLIP IT

Boulard grand solage infuserad med brynt smör, Vanilj, Ägg, Flingsalt

SMOKEY MARGARITA

Olmea blanco infuserad med chipotle, Agave, Lime, Mezcal spray

PISCO & BÄR

Pisco, Lime, Svarta vinbär, Hallonskum

IRISH O.F

Jameson black barrel, Lakritsbitter, kola

CREAM & SODA

Bourbon, Licor 43 barista, Hjortronläsk, Grädde

BIG POPPA

Havana especial, Lönnsirap, Fernet, Lime, Saffran

BEET IT

Beefeater gin, Citron, Sherry, Rödbeta, Päronskum

SWEDISH PUNSCH

O.P Andersson petronella, Punsch, Björnbär, Citron, Äggvita

SAMURAJ

Saké, Madeira, Banan, Rörsocker, Citron, Äggvita

YUZY FRUITY

Absolut vodka, Havtorn, Yuzu, Persika, Citron, Soda

EGO SIGNATUR.....155 KR

SOUR

Makers mark, Blåbär, Vaniljbitter, Citron, Äggvita

COLLIN

Beefeater gin, Lingon, Citron, Grape soda

NEGRONI

Beefeater gin, Campari infuserad med espresso, Söt vermouth, Chokladbitter

GIN & TONICS.....159 KR

SAVOY

Luleå River Dry, Havtorn, Citron, Bryggverket Åkerbär Tonic

NJD

Norrbottens Destilleri Mountain Dry, Rosmarin, Grapefrukt, Fever Tree Mediterranean Tonic

BLÅBÄR

Hernö Dry gin, Blåbär, Citron, Ekobryggeriet Blåbär Tonic

HENDRICKS

Hendricks gin, Gurka, Svartpeppar, Thomas Henry Tonic

MONKEY

Monkey 47 gin, Apelsin, Thomas Henry Tonic

EGOS ALKOHOLFRIA.....79 KR

LINGRAPE

Lingon, Citron, Grape soda

BLÅBEER

Blåbär, Lime, Gingerbeer

ELDERBERRY

Tranbär, Hallon, Lime, Fläderskum

GIN & TONIC

Gordons alkoholfria gin, Tonic, Lime

ÄPPELPAJ

Äppelmust, Citron, Kanel, Ingefära

BARENS EGO.....125 KR

Fråga personalen om kvällens smaker.



DESSERT

Rabarber och choklad 129 kr

Rabarbersorbet, chokladcremeux, pocherad rabarber och hasselnötter
Rhubarb sorbet, chocolate crèmeux, poached rhubarb and hazelnuts

Passion for passion 119 kr

Passionfruktssorbet, vispad färskost, vanilj, passionfruktscurd och honungskrisp
Passion fruit sorbet, whipped cream cheese, vanilla, passion fruit curd and honey crumble

Sörmlands ädel 65 kr

Sörmlands ädel
Sörmlands ädel

DESSERTVIN (8CL)

Torion 105 kr

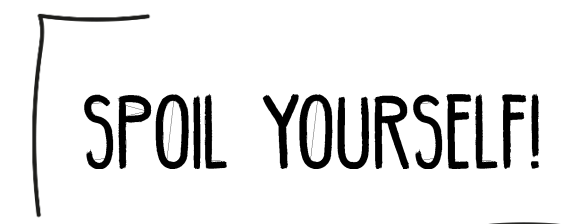
Libamus 105 kr

Muscat 105 kr

Bränlands iscider 129 kr

Sauternes 145 kr

Banyul 105 kr



ADD SOMETHING TO YOUR SWEET

ELLER VARFÖR INTE NÅGOT VARMT?

Kaffe 28 kr

The 28 kr

Espresso 32 kr

Espresso dubbel..... 39 kr

Cappuccino 42 kr

Caffé latte 42 kr