

## Snacks

<b>VARDA'S BRÖD</b> ☉* ① Smör	49 KR
<b>LÖJROMSCHIPS</b> Tångkaviar 135 KR Smetana, gräslök, rödlök <i>Vin rek: Piper Heidsieck Brut Champagne</i>	179 KR
<b>OLIVMIX</b> Vitlöksmarinerade	49 KR
<b>PADRONES</b> Flingsalt, parmesan, aioli	69 KR
<b>MARCONAMANDLAR</b> ☉ Rostade	89 KR
<b>VITLÖKSBRÖD À LA VARDA</b> ☉* ① Aioli	65 KR

<b>DIRTY FRIES</b> Jalapeñomajonnäs, parmesan, salladslök, rödlök, persilja	99 KR
<b>OSTEN</b> ① 3 x ost, fröknäcke, fikonmarmelad <i>Vin rek: Regolo Ripasso Valpolicella Superior DOC</i>	2 PERS 225 KR 129 KR
<b>CHARKEN</b> ☉* Coppa, chorizo, prosciutto, oliver, cornichons, grillat bröd, aioli <i>Vin rek: Regolo Ripasso Valpolicella Superior DOC</i>	2 PERS 239 KR 149 KR
<b>DELIKATESSFAT</b> ☉* ① Charkuterier, ostar, cornichons, grillat bröd, fröknäcke, marmelad, aioli <i>Vin rek: Regolo Ripasso Valpolicell Superior DOC</i>	2-4 PERS 375 KR

## Förrätter

<b>VARDA'S SKAGEN</b> ☉* Handskalade räkor, majonnäs, rödlök, dill, citron, grillat bröd <i>Vin rek: Blason de Bourgogne Chablis, Piper Heidsieck Brut Champagne</i>	159 KR + löjrom, 10 g 55 kr
--	--------------------------------

<b>LÖJROMSTOAST</b> ☉* Tångkaviar 135 KR Smetana, rödlök, dill, gräslök, citron, grillat bröd <i>Vin rek: Piper Heidsieck Brut Champagne</i>	179 KR
--	--------

<b>RÅBIFF</b> ①* Karl-Johansvampmajonnäs, picklade senapsfrön, friterad ostronskivling, Västerbottensost <i>Vin rek: Regolo Ripasso Valpolicella Superior DOC</i>	159 KR + pommes frites 49 kr
---	---------------------------------

<b>TOMATSOPPA PÅ SAN MARZANO</b> <b>TOMATER MED BURRATA</b> ☉* ① Basilika, smörstekta vitlökskrutonger <i>Vin rek: Sankt Annaberg No 2 Hölle Riesling</i>	129 KR + vitlöksbröd 49 kr
--	-------------------------------

Tisdag–torsdag från kl. 17.00 Fredag från kl. 14.00 Lördag från kl. 12.00

①=Laktos ☉=Gluten ☉=Nötter \*=Rätten går att anpassa

Vid allergier fråga personalen

## Varmrätter

<b>OXFILÉPASTA</b> ☉* ① Chili, vitlök, grädde, soltorkad tomat, persilja, citron, parmesan <i>Vin rek: Regolo Ripasso Valpolicella Superior DOC</i>	279 KR + vitlöksbröd 49 kr
---	-------------------------------

<b>SMASHBURGER 2 X 100 G</b> ☉* ①* Baconjam, jalapeñomajonnäs, cheddar, sallad, tomat, pommes frites <i>Vin rek: Three Finger Jack Old Vine, Zinfandel</i>	235 KR + dirty fries 49 kr
--	-------------------------------

<b>OXFILÉMEDALJONGER</b> ①* Tomatconcassé med bakad gul morot & timjan, bearnaise, rödvinssås, ört- & parmesan pommes frites <i>Vin rek: Cabernet Sauvignon</i>	399 KR
---	--------

<b>RÅBIFF</b> ①* Karl-Johansvampmajonnäs, picklade senapsfrön, friterad ostronskivling, Västerbottensost <i>Vin rek: Regolo Ripasso Valpolicella Superior DOC</i>	279 KR + pommes frites 49 kr
---	---------------------------------

<b>VARDA'S SKAGEN</b> ☉* Handskalade räkor, majonnäs, rödlök, dill, citron, grillat bröd <i>Vin rek: Blason de Bourgogne Chablis, Piper Heidsieck Brut Champagne</i>	295 KR + löjrom, 10 g 55 kr
--	--------------------------------

<b>TOMATSOPPA PÅ SAN MARZANO</b> <b>TOMATER MED BURRATA</b> ☉* ① Basilika, smörstekta vitlökskrutonger <i>Vin rek: Sankt Annaberg No 2 Hölle Riesling</i>	179 KR + vitlöksbröd 49 kr
--	-------------------------------


## Efterrätter

<b>CRÈME BRÛLÉE</b> ① Klassisk <i>Vin rek: Pineau Laborie</i>	95 KR
---	-------

<b>VARM ÄPPELKAKA</b> ☉ ① Havrecrunch, dulce de leche, vaniljglass, kanel <i>Vin rek: Marco Fabio Moscatel Dulce</i>	95 KR
--	-------

<b>1 KULA GLASS</b> ① Välj på vanilj- eller brownieglass <i>Vin rek: Marco Fabio Moscatel Dulce</i>	49 KR + chokladsås 10 kr
---	-----------------------------

<b>CHOKLADTRYFFEL</b> ① <i>Vin rek: Rozès Ruby Port</i>	49 KR
--	-------

 For English menu, ask the staff or check the website

<b>VARDA'S KRYDDIGA BUTTER CHICKEN</b> ☉* ① ☉* Kyckling på spett, rigatoni, paprika, kummin, koriander, garam masala, cashewnötter <i>Vin rek: Leth Grüner Veltliner / Il Fortino Chianti Classico D.O.C.G.</i>	219 KR Serveras även som veg.
---	----------------------------------

<b>HALSTRAD LAX</b> ① Saltbakad potatis, rödbeta, kaprisbär, picklad gulbeta, chèvrecrème <i>Vin rek: Sauvignon Blanc, Akarua Rua Pinot Noir</i>	269 KR
--	--------

<b>GRILLAD ROTSELLERI</b> ① ☉* Getost, stekt ostronskivling, picklad rödbeta, krispig grönkål, Karl-Johansvampmajonnäs, pekannöt <i>Vin rek: Sauvignon Blanc</i>	219 KR + vitlöksbröd 49 kr Serveras även som vegansk
--	--

## Vardas lagom

<b>VARDA'S STEAK SANDWICH</b> ☉* ①* Oxfile, grillat bröd, jalapeñomajonnäs, sallad, tomat, rödlök, persilja, parmesan <i>Vin rek: Crocera Barbera d'Asti</i>	199 KR + pommes frites 49 kr
--	---------------------------------

## DIP

Bearnaise, jalapeñomajonnäs, aioli, Karl-Johansvampmajonnäs	25 KR
---	-------

<b>STICKY TOFFEE PUDDING</b> ☉ ① Brynt smör, butterscotchsås, färskostglass <i>Wine rek: Leth Beerenauslese Grüner Veltliner</i>	95 KR
--	-------

<b>1 KULA SORBET</b> Välj på passion/mango- eller hallonsorbet <i>Vin rek: Marco Fabio Moscatel Dulce</i>	49 KR
---	-------

<b>OSTAR</b> ① 3 x ost, fröknäcke, fikonmarmelad <i>Vin rek: Regolo Ripasso Valpolicell Superior DOC</i>	2 PERS 225 KR 129 KR
--	-------------------------

# Snacks

<b>WARDAS BRÖD</b> ☉* ☉ Smör	49 KR
<b>LÖJROMSCHIPS</b> Tångkaviar 135 KR Smetana, gräslök, rödlök <i>Vin rek: Piper Heidsieck Brut Champagne</i>	179 KR
<b>OLIVMIX</b> Vitlöksmarinerade	49 KR
<b>PADRONES</b> Flingsalt, parmesan, aioli	69 KR
<b>MARCONAMANDLAR</b> ☉ Rostade	89 KR
<b>VITLÖKSBRÖD À LA VARDA</b> ☉* ☉ Aioli	65 KR

<b>DIRTY FRIES</b> Jalapeñomajonnäs, parmesan, salladslök, rödlök, persilja	99 KR
<b>OSTEN</b> ☉ 2 PERS 225 KR 3 x ost, fröknäcke, fikonmarmelad <i>Vin rek: Regolo Ripasso Valpolicella Superior DOC</i>	129 KR
<b>CHARKEN</b> ☉* 2 PERS 239 KR Coppa, chorizo, prosciutto, oliver, cornichons, grillat bröd, aioli <i>Vin rek: Regolo Ripasso Valpolicella Superior DOC</i>	149 KR
<b>DELIKATESSFAT</b> ☉* ☉ 2-4 PERS 375 KR Charkuterier, ostar, cornichons, grillat bröd, fröknäcke, marmelad, aioli <i>Vin rek: Regolo Ripasso Valpolicell Superior DOC</i>	

# Förrätter

<b>WARDAS SKAGEN</b> ☉* Handskalade räkor, majonnäs, rödlök, dill, citron, grillat bröd <i>Vin rek: Blason de Bourgogne Chablis, Piper Heidsieck Brut Champagne</i>	159 KR + löjrom, 10 g 55 kr
---	--------------------------------

<b>LÖJROMSTOAST</b> ☉* Tångkaviar 135 KR Smetana, rödlök, dill, gräslök, citron, grillat bröd <i>Vin rek: Piper Heidsieck Brut Champagne</i>	179 KR
--	--------

<b>RÅBIFF</b> ☉* Karl-Johansvampmajonnäs, picklade senapsfrön, friterad ostronskivling, Västerbottensost <i>Vin rek: Regolo Ripasso Valpolicella Superior DOC</i>	159 KR + pommes frites 49 kr
---	---------------------------------

<b>TOMATSOPPA PÅ SAN MARZANO</b> <b>TOMATER MED BURRATA</b> ☉* ☉ Basilika, smörstekta vitlökskrutonger <i>Vin rek: Sankt Annaberg No 2 Hölle Riesling</i>	129 KR + vitlöksbröd 49 kr
--	-------------------------------

# Varmrätter

<b>OXFILÉPASTA</b> ☉* ☉ Chili, vitlök, grädde, soltorkad tomat, persilja, citron, parmesan <i>Vin rek: Regolo Ripasso Valpolicella Superior DOC</i>	279 KR + vitlöksbröd 49 kr
---	-------------------------------

<b>SMASHBURGER 2 X 100 G</b> ☉* ☉* Baconjam, jalapeñomajonnäs, cheddar, sallad, tomat, pommes frites <i>Vin rek: Three Finger Jack Old Vine, Zinfandel</i>	235 KR + dirty fries 49 kr
--	-------------------------------

<b>OXFILÉMEDALJONGER</b> ☉* Tomatconcassé med bakad gul morot & timjan, bearnaise, rödvinssås, ört- & parmesan pommes frites <i>Vin rek: Cabernet Sauvignon</i>	399 KR
---	--------

<b>RÅBIFF</b> ☉* Karl-Johansvampmajonnäs, picklade senapsfrön, friterad ostronskivling, Västerbottensost <i>Vin rek: Regolo Ripasso Valpolicella Superior DOC</i>	279 KR + pommes frites 49 kr
---	---------------------------------

<b>WARDAS SKAGEN</b> ☉* Handskalade räkor, majonnäs, rödlök, dill, citron, grillat bröd <i>Vin rek: Blason de Bourgogne Chablis, Piper Heidsieck Brut Champagne</i>	295 KR + löjrom, 10 g 55 kr
---	--------------------------------

## DIP

Bearnaise, jalapeñomajonnäs, aioli, Karl-Johansvampmajonnäs	25 KR
---	-------

# Efterrätter

<b>CRÈME BRÛLÉE</b> ☉ Klassisk <i>Vin rek: Pineau Laborie</i>	95 KR
---	-------

<b>VARM ÄPPELKAKA</b> ☉ ☉ Havrecrunch, dulce de leche, vaniljglass, kanel <i>Wine rek: Marco Fabio Moscatel Dulce</i>	95 KR
---	-------

<b>1 KULA GLASS</b> ☉ Välj på vanilj- eller brownieglass <i>Vin rek: Marco Fabio Moscatel Dulce</i>	49 KR + chokladsås 10 kr
---	-----------------------------

<b>CHOKLADTRYFFEL</b> ☉ <i>Vin rek: Rozès Ruby Port</i>	49 KR
--	-------

<b>WARDAS KRYDDIGA</b> <b>BUTTER CHICKEN</b> ☉* ☉ ☉* Kyckling på spett, rigatoni, paprika, kummin, koriander, garam masala, cashewnötter <i>Vin rek: Leth Grüner Veltliner / Il Fortino Chianti Classico D.O.C.G.</i>	219 KR Serveras även som veg.
--	----------------------------------

<b>HALSTRAD LAX</b> ☉ Saltbakad potatis, rödbeta, kaprisbär, picklad gulbeta, chèvrecrème <i>Vin rek: Sauvignon Blanc, Akarua Rua Pinot Noir</i>	269 KR
--	--------

<b>GRILLAD ROTSELLERI</b> ☉ ☉* Getost, stekt ostronskivling, picklad rödbeta, krispig grönkål, Karl-Johansvampmajonnäs, pekannöt <i>Vin rek: Sauvignon Blanc</i>	219 KR + vitlöksbröd 49 kr Serveras även som vegansk
--	--

<b>TOMATSOPPA PÅ SAN MARZANO</b> <b>TOMATER MED BURRATA</b> ☉* ☉ Basilika, smörstekta vitlökskrutonger <i>Vin rek: Sankt Annaberg No 2 Hölle Riesling</i>	179 KR + vitlöksbröd 49 kr
--	-------------------------------

## Vardas lagom

<b>WARDAS STEAK SANDWICH</b> ☉* ☉* Oxfile, grillat bröd, jalapeñomajonnäs, sallad, tomat, rödlök, persilja, parmesan <i>Vin rek: Crocera Barbera d'Asti</i>	199 KR + pommes frites 49 kr
---	---------------------------------

<b>STICKY TOFFEE PUDDING</b> ☉ ☉ Brynt smör, butterscotchsås, färskostglass <i>Wine rek: Leth Beerenauslese Grüner Veltliner</i>	95 KR
--	-------

<b>1 KULA SORBET</b> Välj på passion/mango- eller hallonsorbet <i>Vin rek: Marco Fabio Moscatel Dulce</i>	49 KR
---	-------

<b>OSTAR</b> ☉ 2 PERS 225 KR 3 x ost, fröknäcke, fikonmarmelad <i>Vin rek: Regolo Ripasso Valpolicell Superior DOC</i>	129 KR
--	--------

Tisdag–torsdag från kl. 17.00 Fredag från kl. 14.00 Lördag från kl. 12.00

☉=Laktos ☉=Gluten ☉=Nötter \*=Rätten går att anpassa

Vid allergier fråga personalen



# Snacks

<b>VARDAS BREAD</b> ☉* ☉ Butter	49 KR	<b>DIRTY FRIES</b> Jalapeño mayonnaise, parmesan, green onions, red onion, parsley	99 KR
<b>BLEAK ROE CHIPS</b> Seaweed caviar 135 KR Smetana, chive, red onion <i>Wine rek: Piper Heidsieck Brut Champagne</i>	179 KR	<b>CHEESE</b> ☉ 3 x cheese, seed crispbread, fig jam <i>Wine rek: Regolo Ripasso Valpolicella Superior DOC</i>	225 KR / 129 KR
<b>OLIVES</b> Garlic marinated	49 KR	<b>CHARCUTERIE</b> ☉* Coppa, chorizo, prosciutto, olives, cornichons, grilled levain, aioli <i>Wine rek: Regolo Ripasso Valpolicella Superior DOC</i>	239 KR / 149 KR
<b>PADRONES</b> Salt, parmesan, aioli	69 KR	<b>DELICACY PLATE</b> ☉* ☉ Charcuteries, cheeses, cornichons, grilled bread, seed crispbread, marmalade, aioli <i>Wine rek: Regolo Ripasso Valpolicell Superior DOC</i>	375 KR
<b>MARCONA ALMONDS</b> ☉ Roasted	89 KR		
<b>GARLIC BREAD À LA VARDA</b> ☉* ☉ Aioli	65 KR		

# Starters

<b>VARDAS SKAGEN</b> ☉* Hand peeled shrimp, mayonnaise, +bleak roe, 10 g 55 kr red onion, dill, lemon, grilled bread <i>Wine rek: Blason de Bourgogne Chablis, Piper Heidsieck Brut Champagne</i>	159 KR	<b>STEAK TARTAR</b> ☉* Porcini mayonnaise, + french fries 49 kr pickled mustard seeds, deep fried oyster mushrooms, Västerbotten cheese <i>Wine rek: Regolo Ripasso Valpolicella Superior DOC</i>	159 KR
<b>BLEAK ROE TOAST</b> ☉* Seaweed caviar 135 KR Smetana, red onion, lemon, dill, chives, grilled bread <i>Wine rek: Piper Heidsieck Brut Champagne</i>	179 KR	<b>TOMATO SOUP ON SAN MARZANO</b> <b>TOMATOES WITH BURRATA</b> ☉* ☉ + garlic bread 49 kr Basil, butter fried garlic crutons <i>Wine rek: Sankt Annaberg No 2 Hölle Riesling</i>	129 KR

Tuesday–thursday from 5 pm Friday from 2 pm Saturday from 12 am

☉=Lactose ☉=Gluten ☉=Nuts \*=The dish can be adjusted

In case of allergies ask the staff

# Main course

<b>FILLET OF BEEF PASTA</b> ☉* ☉ Chili, garlic, sour cream, + garlic bread 49 kr sun dried tomato, parsley, lemon, parmesan <i>Wine rek: Regolo Ripasso Valpolicella Superior DOC</i>	279 KR	<b>VARDA'S SPICY BUTTER CHICKEN</b> ☉* ☉ ☉* 219 KR Chicken on skewers, rigatoni, (available as veg.) paprika, cumin, coriander, garam masala, cashew nuts <i>Leth Grüner Veltliner / Il Fortino Chianti Classico D.O.C.G.</i>	219 KR
<b>SMASHBURGER 2 X 100 G</b> ☉* ☉* Bacon jam, jalapeño mayonnaise, + dirty fries 49 kr cheddar, salad, tomato, french fries <i>Wine rek: Three Finger Jack Old Vine, Zinfandel</i>	235 KR	<b>FRIED SALMON</b> ☉ Salted baked potato, red beet root, caper berries, yellow beet root, chèvre cream <i>Wine rek: Sauvignon Blanc, Akarua Rua Pinot Noir</i>	269 KR
<b>FILLET OF BEEF</b> ☉* Tomato, baked yellow carrot & thyme, bearnaise, red wine sauce, herb- & parmesan French fries <i>Wine rek: Cabernet Sauvignon</i>	399 KR	<b>GRILLED CELERIAC ROOT</b> ☉ ☉* Goat cheese, fried oyster + garlic bread 49 kr mushroom, pickled red beet root, (available as vegan) kale, porcini mayonnaise, pecans <i>Wine rek: Sauvignon Blanc</i>	219 KR
<b>STEAK TARTAR</b> ☉* Porcini mayonnaise, + french fries 49 kr pickled mustard seeds, deep fried oyster mushrooms, Västerbotten cheese <i>Wine rek: Regolo Ripasso Valpolicella Superior DOC</i>	279 KR	<b>TOMATO SOUP ON SAN MARZANO</b> <b>TOMATOES WITH BURRATA</b> ☉* ☉ + garlic bread 49 kr Basil, butter fried garlic crutons <i>Wine rek: Sankt Annaberg No 2 Hölle Riesling</i>	179 KR
<b>VARDAS SKAGEN</b> ☉* Hand peeled shrimp, mayonnaise, +bleak roe, 10 g 55 kr red onion, dill, lemon, grilled bread <i>Wine rek: Blason de Bourgogne Chablis, Piper Heidsieck Brut Champagne</i>	295 KR		

## DIP

Bearnaise, jalapeño mayonnaise, aioli, porcini mayonnaise	25 KR
--	-------

## Vardas lagom

<b>VARDA'S STEAK SANDWICH</b> ☉* ☉* Fillet of beef, grilled bread, + french fries 49 kr jalapeño mayonnaise, salad, tomato, red onion, parsley, parmesan <i>Wine rek: Crocera Barbera d'Asti</i>	199 KR
--	--------

# Desserts

<b>CRÈME BRÛLÉE</b> ☉ Classic <i>Wine rek: Pineau Laborie</i>	95 KR	<b>STICKY TOFFE PUDDING</b> ☉ ☉ Browned butter scotch sauce, cream cheese ice cream <i>Wine rek: Leth Beerenauslese Grüner Veltliner</i>	95 KR
<b>WARM APPLE CAKE</b> ☉ ☉ Oat crunch, dulce de leche, vanilla ice cream, cinnamon <i>Wine rek: Marco Fabio Moscatel Dulce</i>	95 KR	<b>SORBET</b> Choose between passion/mango or raspberry sorbet <i>Wine rek: Marco Fabio Moscatel Dulce</i>	49 KR
<b>ICE CREAM</b> ☉ Choose between vanilla or brownie ice cream + chocolate sauce 10 kr <i>Wine rek: Marco Fabio Moscatel Dulce</i>	49 KR	<b>CHEESE</b> ☉ 3 x cheese, seed crispbread, fig jam <i>Wine rek: Regolo Ripasso Valpolicell Superior DOC</i>	225 KR / 129 KR
<b>CHOCOLATE TRUFFLE</b> ☉ <i>Wine rek: Rozès Ruby Port</i>	49 KR		