

est. 1826

**LAGERQVIST**

DINNER • COCKTAILS

# GUSTAF LAGERQVIST

- BRUKSPATRON OCH VINKÄNNARE.

1826-1869

*Gustaf Lagerqvist blev tidigt aktiv i politiken, men trots sin ungdom sågs han som en länk mellan gammalt och nytt i Norrköpings kommunala liv. Hans familj bestod av borgare, brukspatroner, arkitekter och vinhandlare.*

*Även Gustaf valde att ge sig in i vinhandeln. Han etablerade sin butik i det hus han lät bygga på Gamla Torget, med ett av de gamla valv som blivit kvar efter den stora stadsbranden 1822 som grund. Det blev början på en tradition som sedan fördes vidare av Norrköpings Utminerings – och Utskänkingsbolag, brännvinstillverkare med bland annat Doktor Kjejsers blandning i tankarna. Därefter använde Systembolaget källaren som sitt sprit - och vinförråd.*

*Den första restaurangen på samma adress var Valvet, som öppnades 1978 och senare bytte namn till Bacchus. Nu skriver vi ny historia i huset med Lagerqvist Dinner & Cocktails.*

## FÖRDRINKAR & BUBBEL

---

### FRENCH 75

Gin, Champagne, Citron. 130:-

### WHITE LADY

Gin, Cointreau, Citron. 130:-

### NEGRONI

Gin, Campari, söt Vermouth. 130:-

### SAZERAC

Cognac, Absinth, Peychauds bitter. 130:-

### BOULEVARDIER

Bourbon, Campari, söt Vermouth. 130:-

### OLD FASHIONED

Bourbon, socker och angostura. 130:-

### CHAMPAGNE



**NV Diebolt-Vallois**..... 120:-/890:-

Blanc de Blanc Brut.

**2014 Louis Roederer** ..... 175:-/1390:-

Brut Vintage.

### CAVA

**NV Mont-Ferrant**..... 90:-/450:-

Brut Reserva Ecológica.

## COLD CUTS/OST/SNACKS

---

**Oliver** ..... 50:-

**Marconamandlar**..... 50:-

**Anklevermousse** ..... 125:-

Krispigt bröd, fikon & rödlöksmarmelad.

**Friterad blomkål med currymayo** ..... 50:-

**Mortadella**..... 65:-

**Pata Negra** ..... 125:-

**Tryffelsalami** ..... 65:-

**Coppa**..... 65:-

**Gruyere**..... 65:-

**Tallegio**..... 65:-

**St: Agur** ..... 65:-



VID ALLERGI, VÄNLIGEN FRÅGA PERSONALEN.

# FÖRRÄTTER

## TOAST SKAGEN

Handskalade räkor, rödlök,  
gräslök, löjrom, citron, brioche.

195:-

**Ostron 6 st/12 st** ..... 180:-/320:-  
Lökvinäger, tabasco, citron.

**Störcaviar 10gr** ..... 225:-  
Barens tips - 4 cl Stolichnaya Elite ..... 120:-

**Löjromstoast**..... 250:-  
Löjrom, brioche, rödlök, gräslök,  
citron, syrad grädde.

**Tartar på gös** ..... 185:-  
Gravad citron, gurka, shalottenlök,  
pepparot, dill.

**Bakad chèvre** ..... 165:-  
Betor, hong, valnötter, endive, ättika.



## TARTARER 185:-

### KLASSISK RÅBIFF

Oxfile, kapris, rödlök,  
gräslök, äggula, pepparot,  
betor, dijon, cornichong.

### THAILÄNDSK RÅBIFF

Tom kha gai, ingefära,  
shiitake, vårlök, chili, kokos,  
sesam, koriander, lime.



VID ALLERGI, VÄNLIGEN FRÅGA PERSONALEN.

# HUVUDRÄTTER



**Friterad rotselleri (Veg)** ..... 225:-  
Grönkål, grädde, dill, syrad lök, hasselnötter.

**Eldad Torskrygg** ..... 350:-  
Creme double, grönkål, spetskål, granolja, hasselnötter, lök.



**Färsk gös från Yngaren** ..... 325:-  
Champagnesås, svamp, spenat, löjrom, brödkrisp, dill, potatis.

**Bouillabaisse**..... 295:-  
Torskrygg, lax, tonfisk, blåmusslor, pilgrimsmussla, saffransaioli, krispigt bröd.

**Biff Rydberg** ..... 325:-  
Oxfile, ölbrässerad lök, rödvinsås, potatis, pepparot, senapsgrädde, äggula, dijon.

**Lagerqvists schnitzel** ..... 225:-  
Ärtor, kapris, sardeller, örtsmör, citron, rödvinsås, pommes.

## PLANKSTEK

HÄNGMÖRAD BIFF, DUCHESSE,  
BACON, HÖSTPRIMÖRER,  
RÖDVINSSÅS, BEARNAISESÅS

345:-

**Tournedos Rossini** ..... 425:-  
Hängmörad oxfile, anklever, tryffel, brioche, haricots verts, madeirasky, potatisterrine.

**Oxkind Bourguignon**..... 265:-  
Bacon, smålök, rödvinsås, champinjon, potatispuré.

## PEPPARSTEK

Hängmörad oxfile, pepparsås,  
haricots verts, sotad lök,  
potatis terrine

395:-

## DESSERT



## KAFFEDRINKAR

### IRISH COFFEE

Whiskey, socker, kaffe, grädde.

130:-

### CAFÉ D.O.M

Bénédictine, socker, kaffe, grädde.

130:-

### KAFFE KARLSSON

Baileys, cointreau, kaffe, grädde.

130:-

### ESPRESSO MARTINI

Vodka, Kahlua, espresso.

130:-

**Ostbricka** ..... 145:-

Tre sorters utvalda ostar, marmelad, frukt, bröd.

**Bakad choklad** ..... 110:-

Salt kola, granola, mjölkchokladglass.

**Lemontarte** ..... 110:-

Färska hallon, italiensk maräng, hallonsorbet.

**Crème Brûlée** ..... 95:-

**Liten pralin** ..... 30:-/st

**1 kula glass/sorbet** ..... 40:-

Fråga om kvällens smaker.



# AFTER WORK & SÖNDAGSERBJUDANDE



**TISDAG - FREDAG 16.30-18.00 & SÖNDAGAR 13.00-18.00**

---

## SCHNITZEL

Ärtor, kapris, sardeller, örtsmör,  
rödvinssås, pommes.

155:-

---

## FRITERAD ROTSSELLERI (VEG)

Grönkål, grädde, dill, syrad lök,  
hasselnötter.

155:-

---

## PLANKSTEK

FLÄSKFILÉ, DUCHESSÉ,  
HARICOTS VERTS, BACON,  
HÖSTPRIMÖRER, RÖDVINSSÅS,  
SMÖRSLAGEN BEARNAISE.

155:-



VID ALLERGI, VÄNLIGEN FRÅGA PERSONALEN.

---



## TORSDAGAR

*På torsdagar rullar vi ut flamberingsvagnen bland borden.*

### **FLAMBERAD PEPPARSTEK**

Hängmörad oxfilé, pepparsås, haricots verts,  
sotad lök, potatisterrine.

395:-

---



## SÖNDAGAR

### **OXFILÉ PROVENÇALE (2 PERSONER)**

Råstekt potatis, haricots verts, bakade tomater,  
sotad lök, rödvinssås, vitlökssmör.

595:-