

# HELG MENY

serveras helgdagar 12.00-15.00

## SNACKS *APPETIZERS*

<b>POPCORN</b> med brynt smör & tryffelsalt. . . . .	<b>40:-</b>
<i>Popcorn with browned butter &amp; truffle salt</i>	
<b>POTATISCHIPS</b> med örtsmetana. . . . .	<b>40:-</b>
<i>Potato chips with herb smetana</i>	
<b>PIMIENTOS DE PADRÓN</b> Spanska paprikor med en nypa flingsalt . . . . .	<b>65:-</b>
<i>Green Spanish peppers with a pinch of sea salt</i>	
<b>ROSTADE MARCONAMANDLAR***</b> <i>Roasted Marcona almonds</i> . . . . .	<b>50:-</b>
<b>RÖKTA MANDLAR***</b> <i>Smoked almonds</i> . . . . .	<b>50:-</b>
<b>GREKISKA HALKIDIKI-OLIVER</b> <i>Greek Halkidiki olives</i> . . . . .	<b>45:-</b>
<b>VITLÖKSBRÖD</b> med cheddaraioli*/** <i>Garlic bread with cheddar aioli.</i> . . . . .	<b>65:-</b>
<b>GETOSTKROKETTER</b> med riven parmigiano reggiano*/** . . . . .	<b>70:-</b>
<i>Goat cheese croquettes with grated parmigiano reggiano</i>	

## FÖRRÄTTER *STARTERS*

<b>ISBRYTARTOAST**</b> . . . . .	<b>155:-</b>
<i>Handskalade räkor, kräftor, äpple, sriracha &amp; majonnäs på rostat bröd.</i> <i>Hand peeled shrimps, crayfish, apples, sriracha &amp; mayonnaise on toasted bread.</i>	
<b>LÖJROM 30G**</b> . . . . .	<b>165:-</b>
<i>Gyoza-tacos, örtsmetana, syrad schalottenlök &amp; brynt smörpulver.</i> <i>Gyoza tacos with vendace roe, herb smetana, pickled shallot &amp; browned butter powder.</i>	
<b>MOULES MARINIÈRES.</b> . . . . .	<b>135:-</b>
<i>Blåmusslor, vitt vin, schalottenlök, vitlök &amp; grädde.</i> <i>Steamed blue mussels in white wine, shallot, garlic &amp; cream.</i>	
<b>GRILLAD GRÖN SPARRIS***</b> . . . . .	<b>135:-</b>
<i>Örtsmetana, semitorkade tomater, syrad schalottenlök, Marconamandel &amp; prästost.</i> <i>Grilled Asparagus, herb smetana, semi dried tomatoes, pickled shallot, Marcona almond &amp; swedish cheese.</i>	
<b>AGRILLS CHARKBRÄDA**</b> . . . . .	<b>160:-</b>
<i>med oliver, picklade grönsaker, paprikakräm &amp; grillat bröd.</i> <i>Chef's selection of cold cuts.</i>	

# KÖTTLISTA MEATS

Från träkolsgrillen. Allt kött serveras med rostade morötter, karamelliserad lök, grillad majscolv, en valfri sås & ett tillbehör.

*From the Charcoal grill. Every meat dish is accompanied by roasted carrots, caramelized onions, grilled corn on the cob & your choice of sauce & side dish.*

## **PRIME CUT . . . . . FRÅGA OSS**

Kökschefens utvalda detaljer. Från vår separata köttlista.

*The Chef's selected cuts. Ask our waiters about today's special.*

## **OXFILÉ PREMIUM 200G . . . . . 390:-**

Svenskt premiumkött. Den möraste kött detaljen, från gårdar i Mellansverige.

*Beef Tenderloin is the most tender cut. From local farms in Central Sweden.*

## **ENTRECÔTE PREMIUM 250G . . . . . 385:-**

Svensk premium-entrecôte från olika gårdar i Syd- & Mellansverige.

Mör & smakrik detalj tack vare sin rika marmorering.

*Rib Eye. Tender & flavorful cut, thanks to its rich marbling. From farms in Sweden.*

## **STRIPLOIN GRAIN FED 250G . . . . . 375:-**

Ryggbiff med kappa av Hereford, Angus och Santa Gertrudis, Australien.

Välmarorerat & smakrikt kött. Kommer med fettkappa som ger köttet extra smak.

*Striploin. Well-marbled & flavorful cut. Australia.*

## **PLUMA IBERICO BELLOTA, PATA NEGRA 200G . . . . . 355:-**

Saftig, mör & väldigt smakrik fjäderformad detalj med mycket marmorering från den spanska ekollonätande svarta grisens framdela. Rekommenderas medium well.

*Juicy, tender & very flavorful feather shaped cut with a lot of marbling from the Spanish acorn-eating black pig. Recommended Medium well.*

## **LAMMROSTBIFF 200G . . . . . 295:-**

Mör och god detalj. Rekommenderas medium. Nya Zeeland.

*Lamb Top Blade. Tender and delicious cut. Recommended Medium. New Zealand.*

## **KYCKLING STEAK 220G . . . . . 215:-**

Svensk klubbfilé med skinn. Mör, saftig & smakrik urbenad kycklingklubba.

*Boneless Chicken leg. Farm labeled, Sweden.*

*Juicy, tender & tasteful. The skin gives the fillet a wonderfully crispy texture.*

## **STEKGRADER COOKING TEMPERATURE**

BLEU: Ljummen med rå kärna. Barely warm, raw to the core.

RARE: Ljummen med halvrå kärna. Tepid, semi-raw to the core - 40°

MEDIUM RARE: Halvtillagad med röd kärna. Half-cooked to the core - 45°

MEDIUM: Tillagad med rosa kärna. Medium-cooked to the core - 55°

MEDIUM WELL: Tillagad med liten rosa kärna. Cooked to the core, only pink in the middle - 65°

WELL DONE: Tillagad med grå genomstekt kärna. Cooked to the core, grey from the surface to the core - 75+°

*OBSERVERA! Kött som grillas well done tappar ofta sin karaktär & kan upplevas segt & torrt.*

*PLEASE NOTE! Meat that is cooked well done often loses its character & may be perceived as tough & dry.*

## SÅSER SAUCES

KLASSISK RÖDVINSSÅS *Red wine sauce*

SAUCE BÉARNAISE\*

ROSTAD SVARTPEPPARSÅS MED COGNAC *Roasted black pepper sauce with cognac*

VISPAT BRYNT SMÖR\* *Whipped butter*

PEBRE *Sydamerikansk tomat- & persiljesalsa*

RAMSLÖKSMAJO *Ramson mayo*

EXTRA SÅS ..... 30:-

## TILLBEHÖR SIDES

POMMES FRITES *Fries*

KRISPIG AMANDINEPOTATIS med chili & parmesan. *Crispy potatoes, chili & parmesan*

SIDE CEASAR\*\* romansallad, parmesan, baconkrisp, krutonger & caesardressing  
*Romaine, Parmesan cheese, bacon crisp, croutons & dressing*

EXTRA TILLBEHÖR. .... 45:-

## SIDE ORDERS

POMMES FRITES med smält gruyèreost, tryffelsalt & smörgåskrasse ..... 70:-  
*Fries with melted gruyère cheese, truffle salt & garden cress*

GETOSTKROKETTER med riven parmigiano reggiano\*/\*\*. .... 70:-  
*Goat cheese croquettes with grated parmigiano reggiano*

SÖTPOTATISPOMMES *Sweet potato fries* ..... 70:-

**BYT UT DITT TILLBEHÖR MOT ETT AV OVANSTÅENDE SIDE ORDERS** . . . 25:-  
*Replace your side with a side order?*

GRILLAT BACON *Grilled bacon* ..... 65:-

GRILLAD HALLOUMI *Grilled halloumi-cheese* ..... 65:-

GRILLADE CHORIZOS *Grilled chorizos.* ..... 50:-

GRILLAD MAJSKOLV\* *Grilled corn on the cob* ..... 20:-

# HUVUDRÄTTER MAINS

- AGRILLS BURGARE\*\*** På svensk högrev & bringa. . . . . 225:-  
Tomat- & chilimajo, karamelliserad lök, bacon, gruyèreost, syrad gurka, majscolv, pommes frites & cheddaraioli.  
*Burger. Swedish Chuck roll & Brisket, tomato- & chili mayonnaise, gruyère cheese, caramelized onions, bacon, pickled cucumber, corn on the cob, fries & cheddar aioli.*
- BOOKMAKER TOAST\*\*** . . . . . 245:-  
svensk oxfilé, dijonnaise, semitorkad tomat, rödlök, äggula, pepparrot & pommes frites.  
*Fillet of Beef with mustard cream, pickled red onion, yolk, horse-radish & Fries.*
- GRILLAD TONFISK\*\* (Grillas lätt och serveras röd).** . . . . . 295:-  
Steamed Buns, ananassalsa, jalapenomajonnäs, syrad gurka, rostad lök & sesamfrön.  
**OBS! Tonfisken grillas lätt och serveras röd.**  
*Steamed Buns with grilled Tuna, pineapple salsa, jalapeno mayo, pickled cucumber, roasted onions & sesame.*
- MOULES FRITES** . . . . . 225:-  
Blåmusslor, vitt vin, schalottenlök, vitlök, grädde & pommes frites.  
*Steamed blue mussels in white wine, shallot, garlic, cream & Fries.*
- FISK- & SKALDJURSGRYTA.** . . . . . 245:-  
Tomat, grädde, vitlök, cognac, friterad palsternacka, salladslök & Amandinepotatis.  
*Fish- & Seafood stew with tomato, cream, garlic, cognac, fried parsnip, spring onion & potatoes.*
- BLOMKÅL\*\*\*** . . . . . 225:-  
Friterad blomkål, blomkålskräm, dijonnaise, picklad steklök, Marconamandel, kallpressad rapsoljevinägrett & hyvlad parmigiano reggiano.  
*Deep-fried cauliflower, cauliflower cream, dijonnaise, pickled onions, Marcona almond, vinaigrette & grated parmigiano reggiano.*
- HALLOUMIBURGARE\*/\*\*.** . . . . . 190:-  
Tomat- & chilimajo, karamelliserad lök, syrad gurka, majscolv, pommes & cheddaraioli.  
*Tomato- & chili mayonnaise, caramelized onions, pickled cucumber, corn cob, fries & cheddar aioli.*

## BARNMENY KIDS MENU

- Serveras med pommes, majscolv\* & bearnaisesås\*. *Served with Fries, béarnaise\* & corn on the cob\*.*
- HAMBURGERTALLRIK** - Svenskt nötkött. *Hamburger* . . . . . 105:-
- GRILLAD RYGGBIFF** - Vålmarmorerat och smakrikt kött. *Grilled Striploin.* . . . . . 125:-
- KYCKLING STEAK KLUBBFILÉ** - Från svenska gårdar. *Boneless Chicken leg.* . . . . . 85:-
- HALLOUMIBURGERTALLRIK\*** *Halloumiburger* . . . . . 90:-

\* Laktos/Lactose    \*\* Gluten    \*\*\*Nötter/Nuts    Frågor? Prata gärna med serveringspersonalen!  
Questions? Talk to your waitress or waiter!

## OSTAR *SELECTION OF CHEESES*

Serveras med marmelad, frukt & knäckebröd. Våra svenska ostar kommer från Jürss mejeri i Sörmland. Där tillverkas hantverksmässiga exklusiva ostar på ekologisk mjölk  
*Served with marmalade, fruit & crispbread. Our Swedish cheeses comes from Jürss dairy in Sörmland region. It produces exclusive artisanal cheeses from organic milk.*

**OSTBRICKA** Sörmlands ädel, Tomme, Änglunda, marmelad, frukt och knäcke . . . **150:-**  
*Cheese Platter. Three types of cheeses, served with marmalade, fruit & crispbread.*

**SÖRMLANDS ÄDEL** Blåmögelost . . . . . **60:-**  
*Blue cheese.*

**TOMME** Vitmögelost . . . . . **60:-**  
*White mould cheese.*

**ÄNGLUNDA** Kittost . . . . . **60:-**  
*Washed-rind cheese.*

**PECORINO SICILIANO PISTAGE** Lagrad italiensk fårost med pistagenötter . . . . . **50:-**  
*Aged Italian sheep's milk cheese with pistachio almonds.*

## DESSERTER *DESSERTS*

**BANAN, CHOKLAD & KOLA\*\*** . . . . . **110:-**  
Karamellbanan, chokladmuffins, salt kolaglass, bananpannacotta, mjölkchokladcreme, popcorn & maräng  
*Banana caramel, chocolate muffin, salted caramel ice cream, banana panna cotta, popcorn, milk chocolate cream & meringue*

**HJORTRON & MANDEL.** . . . . . **105:-**  
Mazarinkaka, hjortronmylta, rostad mandelglass, vispad vaniljpannacotta, chokladjord & marconamandel.  
*Almond cake, cloudberry, almond ice cream, whipped vanilla panna cotta, chocolate crumble & Marcona almond.*

**CRÈME BRULÉE\* med en kula sorbet** . . . . . **95:-**  
*Classic Crème Brulée with a scoop of sorbet.*

**KAFFEGODIS** tre utvalda sorter av sötsaker. . . . . **75:-**  
*Three selected varieties of sweets.*

**EN KULA GLASS ELLER SORBET** . . . . . **40:-**  
*A scoop of ice cream or sorbet.*

**TOPPINGS** chokladsås, kolasås, salt lakritsströssel, hasselnötskrokant . . . . . **10:-**  
*Chocolate sauce, caramel sauce, salty licorice, hazelnut croquante.*

**KVÄLLSFÖSARE** . . . . . **125:-**  
Bartenders val av 2 cl whisky eller rom med kaffegodis & en valfri kopp kaffe.  
*Bartenders choice of 2 cl Whisky or Rum, sweet & coffee.*