

# HELG MENY

serveras helgdagar 12.00-16.00

## SNACKS APPETIZERS

<b>PATA NEGRA 50G</b> . . . . .	<b>120:-</b>
Tunna skivor av den spanska ekollonätande svarta grisen, lagrad i 24-28 månader <i>Thin slices from the Spanish acorn-eating black pig, aged for 24-28 months</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>MARINERADE KALAMATAOLIVER</b> <i>Marinated Kalamata olives</i> . . . . .	<b>45:-</b>
<b>VITLÖKSBRÖD */**</b> <i>Garlic bread</i> . . . . .	<b>55:-</b>
<b>ROTFRUKTSCHIPS</b> <i>Rootables chips</i> . . . . .	<b>45:-</b>

## FÖRRÄTTER STARTERS

<b>ISBRYTARTOAST **</b> . . . . .	<b>145:-</b>
Räkor, kräftor, laxrom & majonnäs på citronrostad bröd <i>Shrimp, crayfish, salmon roe &amp; mayonnaise on toasted lemon bread</i>	
<b>MOULES MARINIÈRES</b> . . . . .	<b>125:-</b>
Blåmusslor, vitt vin, schalottenlök, vitlök & grädde <i>Steamed blue mussels in white wine, scallion, garlic &amp; cream</i>	
<b>BURRATA MOZZARELLA*</b> . . . . .	<b>145:-</b>
Vildtomater, silverlök & basilikaolja <i>Tomatoes, silver onion &amp; basil oil</i>	
<b>GAMBAS AL PIL PIL</b> . . . . .	<b>150:-</b>
Heta vildfångade argentinska rödräkor med chili & vitlök <i>Argentine Red shrimps with garlic &amp; chili</i>	
<b>AGRILLS CHARKBRÄDA *</b> . . . . .	<b>155:-</b>
<i>Chef's selection of cold cuts</i>	

\* Laktoos/Lactose

\*\* Gluten

\*\*\* Nötter/Nuts

Frågor? Prata gärna med serveringspersonalen!  
*Questions? Talk to your waitress or waiter!*

# KÖTTLISTA *MEATS*

Från träkolsgrillen. Allt kött serveras med grillad majscolv, en valfri sås & ett tillbehör.  
*From the Charcoal grill. Every meat dish is accompanied by 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 köttedetaljen, 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 framdel. 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 tappas 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*

MURKELSÅS *Morel sauce*

VITLÖKSSMÖR\* *Garlic butter*

SAUCE BÉARNAISE\*

SALSA VERDE

GOCHUJANG-AIOLI

EXTRA SÅS ..... 30:-

## TILLBEHÖR SIDES

POMMES FRITES *Fries*

ROSTAD POTATIS *Roasted potatoes in oil, smoked pepper, chili & garlic*

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

EXTRA TILLBEHÖR. .... 45:-

## EXTRA TILLBEHÖR EXTRA SIDES

GRILLADE PRIMÖRER\* med brynt smör, vitlök, rosmarin & timjan ..... 65:-  
*Grilled vegetables in browned butter, garlic, rosemary & thyme*

POTATISKROKETTER MED GRUYÈRE\*/\*\* *Potato croquettes with Gruyère cheese.* 65:-

SÖTPOTATISPOMMES *Sweet potato fries* ..... 65:-

GRILLAT GÅRDSBACON *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. . . . . **210:-**  
Svartpepparmajodipp, cheddarost, bacon, picklad rödlök, majscolv & pommes frites.  
*Swedish Chuck roll & Brisket, black pepper mayonnaise dip, cheddar cheese, bacon, pickled red onions, corn on the cob & fries.*
- BOOKMAKER TOAST** . . . . . **245:-**  
svensk oxfilé, senapscreme, picklad rödlök, äggula, pepparrot & pommes frites.  
*Filet of Beef with mustard cream, pickled red onion, yolk, horse-radish & Fries.*
- GRILLAD TONFISK** . . . . . **295:-**  
Mango- & ingefärssalsa, sparrisbroccoli, gari, sesamkimchi, picklad vattenmelonrättika, wasabimajo, yuzucreme & togarashipudrat friterat rispapper.  
**OBS! Tonfisken grillas lätt och serveras röd.**  
*Tuna Steak, mango- & ginger salsa, broccolini, gari, sesame kimchi, pickled water melon radish, wasabi mayo, yuzu creme & fried rice paper.*
- MOULES FRITES\*** . . . . . **225:-**  
Blåmusslor, vitt vin, schalottenlök, vitlök, grädde & pommes frites.  
*Steamed blue mussels in white wine, scallion, garlic, cream & Fries.*
- FISK- & SKALDJURSGRYTA\*\*** . . . . . **245:-**  
Tomat, saffran, vitlök, citronkrutonger & citronaioli.  
*Fish- & Seafood stew with tomato, saffron, garlic, lemon croutons & lemon aioli.*
- RÄKSMÖRGÅS\*\*** . . . . . **225:-**  
150 g handskalade räkor, rostat levainbröd, tomat, picklad rödlök, ägg & citronaioli.  
*Shrimp sandwich. 150 g peeled shrimps, tomato, pickled red onions, egg & lemon aioli.*
- HALLOUMIBURGARE\*\*** . . . . . **190:-**  
Svartpepparmajodipp, picklad rödlök, majscolv & pommes frites.  
*Black pepper mayonnaise dip, pickled red onions, corn cob & fries.*
- BEYOND BURGER (VEGO)\*\*** . . . . . **195:-**  
Växtbaserad burgare gjord främst på ärtprotein. Serveras med garbanzo-aioli, picklad rödlök, majscolv och pommes frites.  
*Vegan burger. Served with garbanzo aioli, pickled red onions, corn cob & fries.*

## BARNMENY KIDS MENU

Serveras med majscolv, pommes & bearnaisesås. *Served with Fries, béarnaise & corn on the cob.*

- HAMBURGERTALLRIK** - Svenskt nötkött. *Hamburger* . . . . . **105:-**
- GRILLAD RYGGBIFF** - Vålmarorerat 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 ditt val av kaffegodis & en valfri kopp kaffe  
*Bartenders choice of 2 cl Whisky or Rum, and your choice of sweet & coffee*