

FÖRRÄTTER

STARTERS

Kantarellsoppa med syltade kantareller
och knaperstekt bacon 150 kr

Chanterelle soup with pickled chanterelles and crispy bacon

En näve rökta räkor med citrusmajonnäs
och rostat bröd 170 kr

A handfull of smoked prawns with lemon mayonnaise and toast

Skagenröra med smörstekt toast, löjrom, blandsallad
och syltad tomat 160 kr / 240 kr

Shrimp Skagen with butter fried toast, bleak roe,
mixed salad and pickled tomato

Klassisk råbiff med tillbehör 160 kr / 240 kr
Hel portion serveras med pommes frites

Classic style steak tartar with condiments.
Whole portion is served with fries

Kantarelltoast med sveciaost, parmaskinka och
ekfatslagrad balsamvinäger 170 kr / 240 kr

Chanterelle toast with svecia cheese, parma ham
and oak barrel aged balsamic vinegar

MUSSLOR

MUSSELS

Classique

Vitt vin, vitlök och grädde

White wine, garlic and cream

Anisette

Pernod, grädde, fänkål och vitlök

Pernod, cream, fennel, garlic

Chimay

Chimay, bacon, selleri och timjan

Chimay, bacon, celery and thyme

1/2 kg (1/2 kg) 150 kr

1/1 kg med pommes frites (1/1 kg with fries) 250 kr

VARMRÄTTER

MAINS

Svampcannelloni med tomatsmörsås, rucolasallad, friterade svartrötter, bakad tomat
och riven pecorino 250 kr

Mushroom cannelloni with tomato butter sauce, arugula salad, salsify chips, baked tomato and grated pecorino

Halstrad rödingfilé med potatisstomp, rökta skaldjur, lökslungad spenat,
ängssyra- och fänkålsvelouté 290 kr

Pan fried char fillet with potato stomp, smoked seafood, onion tossed spinach, fennel and sorrel velouté

Fisk- och skaldjursgryta med saffransaioli och krutonger 260 kr

Fish and seafood chowder with saffron aioli and croutons

Hjortköttbullar med potatispuré, pressgurka, råörda lingon och enbärsgräddsås 220 kr

Venison meatballs with potato puree, pickled cucumber, lingonberries and juniper cream sauce

Ostburgare på högreiv, oxbringa och hängmörad entrecotekappa med briochebröd,
BBQ-aioli, bacon, gruyère, lök och pommes frites 240 kr

Cheeseburger made of chuck, beef brisket and ribeye cap with brioche bread, BBQ-aioli, bacon, gruyère,
caramelized onions and fries

Helstekt hjortinnanlår med potatisterrin, bakad purjolök, Madeirasås och smörstekta
kantareller 290 kr

Roasted venison topside with potato terrine, baked leek, Madeira sauce and chanterelles

Oxfilé tournedos med benmargssmör, smörstekta kantareller, gravad äggula, vitlöksslungad
pommes frites och riven parmigiano-reggiano 320 kr

Filet mignon with bone marrow butter, cured egg yolk, butter fried chanterelles, garlic fries and grated parmigiano-reggiano

DESSERTER

DESSERTS

Crème brûlée 95 kr

Crème brûlée

Choklad- och jordnötsmousse med mandelkex, karamelliserade popcorn och popcornglass 115 kr

Chocolate and peanut mousse with almond, caramelized popcorn and popcorn ice cream

En kula sorbet/glass 45 kr

A scoop of sorbet / ice cream

Belgisk chokladtryffel smaksatt med Trappist Rochefort 40 kr

Belgian chocolate truffle flavored with Trappist Rochefort





INTERNATIONELLA

Pressklubben