

FÖRRÄTTER

STARTERS

Kantarellsoppa med syltade kantareller
och knaperstekt bacon 150 kr
Chanterelle soup with pickled chanterelles and crispy bacon

En näve rökta räkor med saffransaioli
och rostat bröd 170 kr
A handfull of smoked prawns with saffron aioli and toast

Skagenröra med brioche, löjrom, blandsallad
och syltad tomat 160 kr / 240 kr
Shrimp Skagen with brioche, bleak roe,
mixed salad and pickled tomato

Blandad råbiff med tillbehör 160 kr / 240 kr
Hel portion serveras med pommes frites
Steak tartar with condiments.
Whole portion is served with fries

Ostron från Chiron fils med schalottenlöksvinegrette.
Styck eller ett dussin 35 kr / 380 kr
Oyster from Chiron fils with shallot vinaigrette

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

Ångad hälleflundra med rökt forellrom, spetskål, smörsås och dillslungad färskpotatis 310 kr
Steamed halibut with smoked trout roe, point cabbage, beurre blanc and dill tossed new potatoes

Fisk- och skaldjursgryta med saffransaioli och krutonger 260 kr
Fish and seafood chowder with saffron aioli and croutons

Hjortköttbullar med potatispuré, pressgurka, rårörda lingon och enbärsgräddsås 220 kr
Venison meatballs with potato puree, pickled cucumber, lingonberries and juniper cream sauce

Ostburgare på högrev, 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, rödvinssås, blomkålspuré
och portvinglaserade kastanjer 290 kr
Roasted venison topside with potato terrine, baked leek, red wine sauce, cauliflower puree
and port wine glazed chestnuts

Oxfilé tournedos med benmärgssmör, bakad tomat, örtglaserade morötter, gravad äggula
och vitlök- och parmigiano-reggianoslungad pommes frites 320 kr
Filet mignon with bone marrow butter, baked tomatoes, herb glazed carrots, cured egg yolk, garlic
and parmigiano-reggiano tossed fries

DESSERTER

DESSERTS

Crème brûlée 95 kr
Crème brûlée

Chokladfondant med salt karamell, karamelliserad banan, limesirap och vaniljglass 115 kr
Chocolate fondant with salted caramel, caramelized banana, lime syrup and vanilla 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