

Förrätter

STARTERS

Havskräftsoppa med cognacsgrädde,
rökta räkor och vitlökskrutonger 150 kr

Langoustine soup with cognac cream,
smoked prawns and garlic croutons

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

Shrimp Skagen with brioche, bleak roe,
mixed salad and pickled tomato

Laxsashimi med ingefärspozu,
avokado och rökt forellrom 160 kr

Salmon sashimi with ginger ponzu, avocado
and smoked trout roe

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

Steak tartar with condiments
Whole portion is served with fries

Musslor

MUSSELS

Classique
Vitt vin, vitlök och grädde
White wine, garlic and cream

Anisette
Pernod, bacon, grädde, fänkål och vitlök
Pernod, bacon, cream, fennel and garlic

Asian
Lime, citrongräs, galangal, chili och koriander
Lime, lemongrass, galangal, chili and coriander

1/2 kg (1/2 kg) 160 kr
1/1 kg med pommes frites (1/1 kg with fries) 260 kr

Varmrätter

MAINS

Pesto- och getostrisotto med
kronärtskocka, ruccola, bakad tomat
och rostade pinjenötter 250 kr

Pesto and goat cheese risotto with artichoke, arugula
salad, baked tomato and roasted pine nuts

Fisk- och skaldjursgryta med saffransaioli
och krutonger 260 kr

Fish and seafood chowder with saffron
aioli and croutons

Torskrygg med rökt forellrom, spetskål,
smörsås och dillslungad färskpotatis 290 kr

Cod loin with smoked trout roe, point cabbage, beurre
blanc and dill tossed new potatoes

Ostburgare på högrev, oxbringa och
hängmörad entrecotekappa med brioche,
husets BBQ-aioli, kryddig coleslaw, gruyère,
karamelliserad lök och pommes frites 240 kr
Cheeseburger on chuck beef, beef brisket and ribeye cap
with brioche, BBQ-aioli, spicy coleslaw, gruyère,
caramelized onions and fries

Grillad entrecôte med bearnaisesås, bakad
tomat, brandsallad och pommes frites 320 kr

Grilled entrecôte with bearnaise sauce,
baked tomato, side salad and fries

Oxfilé tournedos med benmärgsmör,
bakad purjolök, gravad äggula, örtslungade
primörmorötter samt vitlöks- och parmegiano
regiano pommes frites 320 kr

Filet mignon with bone marrow butter, baked leeks,
pickled egg yolks, herb tossed baby carrots
and garlic and parmegiano regiano fries

Desseter

DESSERTS

Crème brûlée 115 kr
Crème brûlée

Chokladfondant med saltkaramell, karamelliserad
banan, limesirap och vaniljglass 115 kr

Chocolate fondant with salted caramel, caramelized
banana, lime syrup and vanilla ice cream

Vaniljpannacotta med stjärnanis- och
vaniljmarinerad ananas och marängflarn 115 kr

Vanilla pannacotta with star anise and vanilla
marinated pineapple and meringue flakes

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

www.pressklubben.se

Duvel Café

www.duvelcafe.com