

Förrätter

STARTERS

Havskräftsoppa med
cognacsgrädde och vitlökskrutonger 150 kr

Langoustine soup with cognac cream
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
grillad grön sparris, ruccola, bakad
tomat och rostade pinjenötter 250 kr

Pesto and goat cheese risotto with green asparagus,
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

Halstrad rödingfilé med vit sparris,
dill- och citronmarinerad gurka, rökt
forellromsvinnegrette och ramslöksaioli 290 kr

Grilled char fillet with dill and lemon marinated
cucumber, white asparagus, ramsons aioli
and smoke trout roe vinaigrette

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

Rosastekt lammrostbiff med
getostgratinerad potatisterrine, grön sparris,
lökräm, primörmorötter och olivsky 290 kr

Lamb roastbeef with goat cheese gratinated potatoe
terrine, green asparagus, onion cream,
new carrots and olive sauce

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

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

Desseter

DESSERTS

Crème brûlée 115 kr
Crème brûlée

Chokladfondant med saltkaramell, limesirap
karamelliserad banan och vaniljglass 115 kr

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

Rabarber- och hallonkompott
med vaniljkräm och havrecrumble 115 kr
Rhubarb and raspberry compote with creme patissiere
and oat crumble

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