

FÖRRÄTTER / STARTERS

Kantarellsoppa med syltade kantareller och baconsmulor 150 kr
Chanterelle soup with pickled chanterelles and bacon crumbs

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

Varmrökt lax med höstbetor, pepparrotskrème och kryddkrasse 160 kr
Smoked salmon with autumn beets, horseradish cream and cress

Kantarelltoast med Tvärnöskinka och riven Svedjanost från norra Västerbotten 170/240 kr
Chanterelle toast with Tvärnö ham and grated Svedjan cheese from northern Västerbotten

Blandad råbiff på svenskt nötytterlår med pickles 160/240 kr*
Steak tartare of Swedish boneless beef outside with pickles*

* Hel portion serveras med pommes frites
* Whole portion is served with fries

MUSSLOR / MUSSELS

Classique
Vitt vin, lök och gräde
White wine, onion and cream

Saffran
Saffran, lök, fänkål, vitlök och gräde
Saffron, onion, fennel, garlic and cream

Tripel Karmeliét
Tripel Karmeliét-öl, lök, bacon, chili och tomat
Tripel Karmeliét beer, onion, bacon, chili and tomato

1/2 kg (förrätt/starter) 160 kr
1/1 kg (varmrätt/main course) 260 kr*

*Pommes frites och majonnäs ingår vid beställning av 1 kg
*Fries and mayonnaise included in order of 1 kg

Allergener? Fråga personal

Allergies? Ask your waiter/waitress

VARMRÄTTER / MAINS

Spenat- och ricottafylld cannelloni med smörstekta kantareller, tomatsås och parmesan 250 kr
Spinach and ricotta filled cannelloni with butter fried chanterelles, tomato sauce and parmesan cheese

Halstrad rödingfilé med höstbetor, syltade kantareller, savoykål och rödbetssmörsås 290 kr
Grilled char with autumn beets, pickled chantarells, savoy cabbage and beetroot sauce

Helstekt rödtunga med kronärtskocka, Niçoise-oliver, räkor, brynt smör och dillpotatis 320 kr
Pan fried witch flounder with artichoke, Niçoise olives, shrimps, browned butter and dill potatoes

Pressklubbens ostburgare på högrev, oxbringa och hängmörad entrecotekappa med briochebröd, husets BBQ-aioli, bacon, Gruyère, karamelliserad lök och pommes frites 240 kr
Pressklubben's cheeseburger made of chuck, beef brisket and ribeye cap with brioche bread, BBQ-aioli, bacon, Gruyère, caramelized onions and fries

Grillad entrecôte med bearnaisesås, bakad tomat, blandsallad och pommes frites 340 kr
Grilled entrecôte with bearnaise sauce, baked tomato, side salad and fries

Meat of the week – Veckans styckningsdetalj serveras med passande tillbehör
Meat of the week served with suitable sides



DESSERTER / DESSERTS

Pekannötstarte med vaniljglass, saltröstade pekannötter samt karamell- och cognacsås 115 kr
Pecan tarte with vanilla ice cream, salt roasted pecans and caramel and cognac sauce

Chokladcrème med salt karamellglass, brownie, chokladjord, chokladolja och mjölkchokladpulver 115 kr
Chocolate cream with salt caramel ice cream, chocolate soil, brownie, chocolate oil and milk chocolate powder

Vit chokladpannacotta med passionsfruktscurd, honeycomb samt choklad- och mandelsmulor 115 kr
White chocolate pannacotta with passion fruit curd, honeycomb and chocolate and almond crumbs

Crème brûlée 115 kr
Crème brûlée

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

TEATERMENY / THEATRE MENU

Kantarellsoppa med syltade kantareller och baconsmulor
Chanterelle soup with pickled chanterelles and bacon crumbs

Varmrökt lax med höstbetor, pepparrotskrème och kryddkrasse
Smoked salmon with autumn beets, horseradish cream and cress

Renwallenbergare med smörstekta kantareller, sockerärter, brynt smör, rårörda lingon och potatispuré smaksatt med Svedjanost
Reindeer patty with butter fried chanterelles, sugar peas, browned butter, lingonberries and mashed potatoes with Svedjan cheese

Halstrad rödingfilé med höstbetor, syltade kantareller, savoykål och rödbetssmörsås
Grilled char with autumn beets, pickled chantarells, savoy cabbage and beetroot sauce

Crème brûlée
Crème brûlée

Vit chokladpannacotta med passionsfruktscurd, honeycomb samt choklad- och mandelsmulor
White chocolate pannacotta with passion fruit curd, honeycomb and chocolate and almond crumbs

Två rätter / Two courses 395 kr
Tre rätter / Three courses 495 kr