

Förrätter

STARTERS

Hummersoppa med räkor och havsfänkål 160 kr
Lobster soup with shrimps and samphire

Rostad oxbenmärg med kapris- och persiljesallad samt rostad surdegsbröd 170 kr
Roasted bone marrow of ox with caper and parsley salad and roasted leavain bread

Rökt lax- och räkröra med rökt forellrom och fänkålssallad 170 kr
Smoked salmon and shrimp mousse with smoked trout roe and fennel salad

Ceviche på hälleflundra, chili, lime och koriander 190 kr
Ceviche of halibut with chili, lime and coriander

Blandad råbiff på svenskt nötytterlår med pickles (Hel portion serveras med pommes frites) 170 kr /250 kr
Steak tartare of Swedish boneless beef outside with pickles (Whole portion is served with fries)

Musslor

MUSSELS

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

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

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

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

Varmrätter

MAINS

Pumparisotto med brynt salviasmör, rostade morötter, ruccolasallad och hyvlad pecorino Cacio di fossa 260 kr
Pumpkin risotto with browned salvia butter, roasted carrots, rucola and grated pecorino Cacio di fossa

Halstrad gösfilé med lättrimmad gurka, ägg, rökt forellrom och dillsås 330 kr
Grilled pike-perch with cured cucumber, egg, smoked trout roe and dill sauce

Halstrad regnbågsfilé med rostad vitlöksgnocchi, blomkålspuré, ruccolasallad och ruccolasmörsås 290 kr
Grilled rainbow trout with roasted garlic gnocchi, cauliflower puree, rucola salad and rucola butter sauce

Pressklubbens ostburgare på högrev, oxbringa och hängmörad entrecôtekappa med husets BBQ-aioli, bacon, gruyère, silverlök, saltgurka och pommes frites 250 kr
Pressklubben's cheeseburger made of chuck, beef brisket and ribeye cap with BBQ-aioli, bacon, gruyère, silver onion, pickled cucumber and fries

Grillad entrecôte med bearnaisesås, bakad tomat, blandsallad och pommes frites 360 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

Dessertes

DESSERTS

Citron- och marängtarte med fingerlime och matchatesorbet 135 kr
Lemon and meringue tarte with finger lime and matcha tea sorbet

Inkokta hjortron med färskostmousse, hjortroncurd och varm mandelkaka 135 kr
Preserved cloudberries with cottage cheese mousse, cloudberry curd and hot almond biscuit

Sticky toffee pudding med pepparkaksglass, portvinsmarinerade fikon, kolasås och saltrostade pecannötter 135 kr
Sticky toffee pudding wiht gingerbread cockie ice cream, port wine marinated figs, caramel sauce and salt roasted pecan nuts

Crème brûlée 125 kr
Crème brûlée

En kula sorbet/glass 65 kr
A scoop of sorbet/ice cream

Belgisk chokladtryffel smaksatt med Trappist Rochefort 45 kr
Belgian chocolate truffle flavored with Trappist Rochefort

Teatermeny

THEATRE MENU

Hummersoppa med räkor och havsfänkål
Lobster soup with shrimps and samphire

Rökt lax- och räkröra med rökt forellrom, fänkålssallad och surdegskrisp
Smoked salmon and shrimp mousse with smokedtrout roe and fennel salad

Halstrad regnbågsfilé med rostad vitlöksgnocchi, blomkålspuré, ruccolasallad och ruccolasmörsås
Grilled rainbow trout with roasted garlic gnocchi, cauliflower puree, rucola salad and rucola butter sauce

Hjortytterfilé med potatisfondant, inlagd pumpa, pumpapuré, grönkål och lingonsky
Venison tenderloin with potatoe fondant, pickled pumpkin, pumpkin puree, kale and lingonberry sauce

Crème brûlée
Crème brûlée

Sticky toffee pudding med pepparkaksglass, portvinsmarinerade fikon, kolasås och saltrostade pecannötter
Sticky toffee pudding wiht gingerbread cockie ice cream, port wine marinated figs, caramel sauce and salt roasted pecans

Två rätter / Two courses 415 kr Tre rätter / Three courses 525 kr