

FÖRRÄTTER / STARTERS

Vit sparrissoppa med smörkokt sparris och baconsmulor 160 kr
White asparagus soup with butter poached asparagus and bacon crumbs

Toast Skagen med smörstekt citronbrioche 160/240 kr
Shrimp Skagen with brioche, bleak roe, mixed salad and pickled tomato

Rökt lax med sveciacrème, örtsallad, riven pepparrot och surdegskrutonger 170 kr
Smoked salmon with svecia cheese cream, herb salad, grated horseradish and levain croutons

Steak tartar på wagyu-picanha med kapis, äggula, surdegskrutonger och riven parmesan 220 kr
Steak tartar of wagyu picanha with capers, egg yolk, levain croutons and grated parmesan

Blandad råbiff på svenskt nötytterlår med pickles, dijonmajonnäs och kapis 170/250 kr*
Steak tartare of Swedish boneless beef outside with pickles, dijon mayonnaise and capers*

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

SPARRIS / ASPARAGUS

Vit sparris med hollandaise 175/275 kr
White asparagus with hollandaise

Vit sparris med pocherat ägg, hollandaise och rökt forellrom 210/320 kr
White asparagus with poached egg, hollandaise and smoked trout rum

Vit sparris med sotad laxfilé och gräslökshollandaise 210/320 kr
White asparagus with salmon fillet and chive hollandaise

Vit sparris med parmaskinka, ramslökshollandaise och rostade pinjenötter 210/320 kr
White asparagus with parma ham, ramson hollandaise and roasted pine nuts

Hel portion serveras med smörslungad färskpotatis
Whole portion is served with butter tossed new potatoes

MUSSLOR / MUSSELS

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

Duvel
Duvel-öl, grädde och parmesan
Duvel beer, cream and parmesan

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

1/2 kg (förrätt/starter) 160 kr
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

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Smörstekt spetskål med rotselleripuré, lökbuljong, friterad schalottenlök och riven pecorino 260 kr
Butter fried pointed cabbage with celeriac puree, onion bouillon, fried shallots and grated pecorino

Smörstekt marulksfilé med pancetta, confiterad smålök, kungsmussling och emulsion på kycklingsky och brynt smör 360 kr
Butter fried monkfish fillet with pancetta, confit chives, king oyster mushroom and emulsion with chicken sauce and browned butter

Havets wallenbergare med vit sparris, bladspenat, rökt forellrom och havskräftsås 290 kr
Wallenbergare of the sea with white asparagus, spinach, smoked trout roe and beurre blanc

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

Lammrostbiff med lammsky, rökt vitlökspuré och getostgratinerat potatis- och grönsakstorn 290 kr
Lamb roast beef with lamb sauce, smoked garlic puree and goat cheese gratinated potato and vegetable tower

Grillad entrecôte med bearnaisesås, rödvinssås, bakad tomat, blandsallad och pommes frites 420 kr
Grilled entrecôte with bearnaise sauce, red wine sauce, baked tomato, side salad and fries



DESSERTER / DESSERTS

Tiramisu med chokladjord 135 kr
Tiramisu with chocolate soil

Belgisk våffla med jordgubbar, vaniljglass och chokladsås 135 kr
Belgian waffle with strawberries, vanilla ice cream and chocolate sauce

Lakritspannacotta med sockerflarn samt stjärnanis- och vaniljmarinerad ananas 135 kr
Licorice pannacotta with sugar flakes and star anis and vanilla marinated pineapple

Crème brûlée 125 kr
Crème brûlée

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

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

TEATER- OCH GRUPPMENY / THEATRE AND GROUP MENU

Vit sparrissoppa med smörkokt sparris och baconsmulor
White asparagus soup with butter poached asparagus and bacon crumbs

Rökt lax med sveciacrème, örtsallad, riven pepparrot och surdegskrutonger
Smoked salmon with svecia cheese cream, herb salad, grated horseradish and levain croutons

—

Havets wallenbergare med vit sparris, bladspenat, rökt forellrom och havskräftsås
Wallenbergare of the sea with white asparagus, spinach, smoked trout roe and beurre blanc

Lammrostbiff med lammsky, rökt vitlökspuré och getostgratinerat potatis- och grönsakstorn
Lamb roast beef with lamb sauce, smoked garlic puree and goat cheese gratinated potato and vegetable tower

—

Crème brûlée
Crème brûlée

Tiramisu med chokladjord
Tiramisu with chocolate soil

—

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