

FÖRRÄTTER / STARTERS

Havskräftsoppa med räkor och havsfänkål 160 kr
Crayfish soup with shrimps and samphire

Skagenröra med brioche, löjrom, blandsallad och syltad tomat 170/250 kr
Shrimp Skagen with brioche, bleak roe, mixed salad and pickled tomat

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 kapris, 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 kapris 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

MUSSLOR / MUSSELS

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

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

Tripel Karmeliët
Tripel Karmeliët-öl, lök, bacon, chili och tomat
Tripel Karmeliët 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

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

Halstrad rödingfilé med sparris, bladspenat, rökt forellrom och havskräftsås 290 kr
Grilled char with 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, 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

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



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

TEATERMENY / THEATRE MENU

Havskräftsoppa med räkor och havsfänkål
Crayfish soup with shrimps and samphire

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

.....
Halstrad rödingfilé med sparris, bladspenat, rökt forellrom och havskräftsås 290 kr
Grilled char with asparagus, spinach, smoked trout roe and beurre blanc

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

.....
Crème brûlée
Crème brûlée

Tiramisu med chokladjord
Tiramisu with chocolate soil

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