

FÖRRÄTTER / STARTERS

Kantarellsoppa med syltade kantareller och baconsmulor 160 kr
Chanterelle soup with pickled chanterelles and bacon crumbs

Höstbetor med parmaskinka, monte enebro, valnötter, surdegskrutonger och 12-årig balsamico traditional 160 kr
Autumn beets with parma ham, monte enebro, walnuts, sourdough croutons and 12 yo balsamic traditional

Skagenröra med brioche, löjrom, blandsallad och syltad tomat 170/260 kr
Shrimp Skagen with brioche, bleak roe, mixed salad and pickled tomato

Kantarelltoast med riven svedjanost från norra Västerbotten och lufttorkad prosciutto 170 / 260 kr
Chanterelle toast with grated svedjan cheese from northern Västerbotten and prosciutto

Blandad råbiff på svenskt nötytterlår med pickles, dijonmajonnäs och kapris 170 / 260 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

Geuze
Spontanjäst öl med lök, bacon, chili och tomat
Geuze beer, onion, bacon, chili and tomato

1/2 kg (förrätt/starter) 170 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

Kantarell- och ricottafyllt cannelloni med tomatsås vitlökschips, rucola och riven parmesan 280 kr
Chanterelle and ricotta filled cannelloni with tomato sauce, garlic chips, arugula salad and grated parmesan cheese

Smörstekt marulksfilé med pancetta, confiterad smålök, kungsmussling och emulsion på kycklingsky och brynt smör 380 kr
Butter fried monkfish fillet with pancetta, confit chives, king oyster mushroom and emulsion with chicken sauce and browned butter

Halstrad rödingfilé med kantareller, kronärtskocka och forellromssmörsås 310 kr
Grilled char fillet with chanterelles, artichoke and trout roe 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

Helstekt hjortinnanlår med pumpapuré, gräddkockt svartrot, port- och lingonsky och potatistfondant 320 kr
Venison top sirloin with pumpkin puree, creamy salsify, port and lingonberry sauce and potato fondant

Grillad entrecôte med bearnaisesås, rödvinsås, bakad tomat, blandsallad och pommes frites 420 kr
Grilled entrecôte with bearnaise, 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

Vit chokladcheesecake med limemarinerade jordgubbar 135 kr
White chocolate cheesecake with lime marinated strawberries

Chokladtarte med körsbärssorbet och choklad- och mandelsmulor 135 kr
Chocolate tarte with cherry sorbet and chocolate and almond crumbs

Mille-feuille med mangokräm, kokosnötsmousse, ananas och passionsfruktsgelé 135 kr
Mille-feuille with mango curd, coconut mousse, pineapple and passion fruit jelly

Crème brûlée 125 kr
Crème brûlée

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

Belgisk chokladtryffel smaksatt med Trappist Rochefort 55 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

Höstbetor med parmaskinka, monte enebro, valnötter, surdegskrutonger och 12-årig balsamico traditional
Höstbetor med parmaskinka, monte enebro, valnötter, surdegskrutonger och 12-årig balsamico traditional

Halstrad rödingfilé med kantareller, kronärtskocka och forellromssmörsås
Grilled char fillet with chanterelles, artichoke and trout roe butter sauce

Helstekt hjortinnanlår med pumpapuré, gräddkockt svartrot, port- och lingonsky och potatistfondant
Venison top sirloin with pumpkin puree, creamy salsify, port and lingonberry sauce and potato fondant

Vit chokladcheesecake med limemarinerade jordgubbar
White chocolate cheese cake with lime marinated strawberries

Crème brûlée
Crème brûlée

Två rätter / Two courses 435 kr
Tre rätter / Three courses 545 kr