

FÖRRÄTTER / STARTERS

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

Sashimi på kammussla med gazpachoconsommé, avokadopuré och korianderolja 170 kr
Scallop sashimi with gazpacho consommé, avocado puree and coriander oil

Lax- och räkröra med rökt forellrom, örtsallad, surdegskrutonger och picklad lök 170 kr
Mixed salmon and shrimps with smoked arctic trout roe, herb salad, sourdough croutons and pickled onion

Varmrökt ankbröst med blodapelsin, ruccola, gorgonzola och 25-årig balsamico tradizionale 170 kr
Smoked duck breast with blood orange, arugula salad, gorgonzola and 25 year aged balsamico tradizionale

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

Westmalle Dubbel
Westmalle Dubbel, lök, blekselleri, bacon och vitlök
Westmalle Dubbel, onion, celeriac, bacon and garlic

Asian
Citrongräs, galangal, piri piri, lime och koriander
Lemongrass, galangal, piri piri, lime and coriander

1/2 kg (förrätt/starter) 180 kr
1/1 kg (varmrätt/main course) 270 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

Risotto med kronärtskocka, gravad tomat, ruccolasallad, pecorino och friterad schalottenlök 280 kr
Risotto with artichoke, cured tomato, arugula salad, pecorino and fried shallots

Pressklubbens ostburgare på högrev, oxbringa och hängmörad entrecôtekappa med tryffelmajonnäs, bacon, gruyère, silverlök, saltgurka och pommes frites 250 kr
Pressklubben's cheeseburger on chuck, beef brisket and dry age ribeye cap with truffle mayonnaise, bacon, gruyère, silver onion, pickles and fries

Lättrimmad torskrygg med picklad smålök, savoykål, gräslöksolja och beurre blanc 390 kr
Lightly cured cod loin with pickled onion, savoy cabbage, chive oil and beurre blanc

Ångad hälleflundrafilé med rotfruktsjulienne, sotad lök och maredsousölsås 410 kr
Steamed halibut fillet with root vegetable julienne, smoked onion and maredsous beer sauce

Lammytterfilé med örttäcke, auberginepuré, morötter, potatisterrin och lammsky 380 kr
Lamb fillet with herbs, aubergine puree, carrots, potato terrine and lamb sauce

Entrecôte med bearnaisesås, rödvinssås, bakad tomat, blandsallad och pommes frites 430 kr
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

Mandelkaka med saltrostade mandlar, rårörda hjortron och punschgrädde 135 kr
Almond cake with salt roasted almonds, gooseberries and Swedish punsch cream

Citronmarängpaj med champagnesorbet 135 kr
Lemon meringue pie with champagne sorbet

Chokladfondant med romkaramelliserad banan, hasselnötter och vaniljglass 135 kr
Chocolate fondant with rum caramelized banana, hazelnuts and vanilla ice cream

Crème brûlée 125 kr
Crème brûlée

En kula sorbet/glass 70 kr
A scoop of sorbet/ice cream

Belgisk chokladtryffel smaksatt med Trappistes Rochefort 60 kr
Belgian chocolate truffle flavored with Trappistes Rochefort

TEATERMENY / THEATRE MENU

Havskräftsoppa med räkor och havsfänkål
Langoustine soup with shrimps and samphire

Lax- och räkröra med rökt forellrom, örtsallad, surdegskrutonger och picklad lök
Mixed salmon and shrimps with smoked arctic trout roe, herb salad, sourdough croutons and pickled onion

Lättrimmad torskrygg med picklad smålök, savoykål, gräslöksolja och beurre blanc
Lightly cured cod loin with pickled onions, savoy cabbage, chive oil and beurre blanc

Lammytterfilé med örttäcke, auberginepuré, morötter, potatisterrin och lammsky
Lamb fillet with herbs, aubergine puree, carrots, potato terrine and lamb sauce

Crème brûlée
Crème brûlée

Mandelkaka med saltrostade mandlar, rårörda hjortron och punschgrädde
Almond cake with salt roasted almonds, gooseberries and Swedish punsch cream

Två rätter / Two courses 460 kr
Tre rätter / Three courses 570 kr