

FÖRRÄTTER / STARTERS

Vit sparrissoppa med smörkokt sparris, ramslöksolja och baconsmulor 160 kr
White asparagus soup with butter poached asparagus, ramson oil and bacon crumbles

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

Karamelliserad benmärg med chimichurri och surdegskrutonger 170 kr
Caramelized bone marrow with chimichurri and sourdough croutons

Sotad gravad lax med olivcrème, syrad grädde och brödsticks 170 kr
Blackened gravlax with olive crème, soured cream and croutons

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

SPARRIS / ASPARAGUS

Vit sparris med hollandaise 190 / 290 kr
White asparagus with hollandaise

Vit sparris med pocherat ägg, hollandaise och rökt forellrom 230 / 340 kr
White asparagus with poached egg, hollandaise and smoked trout roe

Vit sparris med sotad laxfilé och gräslökshollandaise 230 / 340 kr
White asparagus with salmon fillet and chive hollandaise

Vit sparris med parmaskinka, ramslökshollandaise och rostade pinjenötter 230 / 340 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

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

Asperge
Sparris, lök, grädde och klosteröl
Asparagus, onion, cream and abbey beer

1/2 kg (förrätt/starter) 180 kr
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

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Sparrisrisotto med vit sparris, gravad tomat, örtsallad, 25-årig balsamicovinäger och parmesanchips 280 kr
Asparagus risotto with white asparagus, cured tomato, 25 yo balsamico vinaigrette and pecorino

Smörstekt marulksfilé med oxsvans, shiitakesvamp, kapris och oxsvansreduktion 390 kr
Butter fried monkfish with braised oxtail, shiitake mushroom, capers and oxtail reduction

Halstrad rödingfilé med löjrom, konfiterad blå kongo-potatis samt mussel- och gräslökssås 380 kr
Pan fried char with bleak roe, confit blue congo potatoes and mussel and chive sauce

Knaperstekt ankbröst med apelsinsås, spenat, apelsinglaserade morötter och potatiskaka 380 kr
Fried fillet of duck with orange sauce, spinach, orange glazed carrots and potato terrine

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

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

Grenadinepocherad rabarber med vaniljcrème, mandelkex och rabarbersorbet 140 kr
Grenadine poached rhubarb with crème anglaise, almond biscuit and rhubarb sorbet

Chokladfondant med romkaramelliserad banan, hasselnötter och vaniljglass 140 kr
Chocolate fondant with rum caramelized banana, hazelnuts and vanilla ice cream

Belgisk våffla på brioche med vaniljglass, chokladsås, vit chokladsnö och jordgubbskompott 150 kr
Belgian brioche waffle with vanilla ice cream, chocolate sauce, white chocolate snow and strawberry compote

Crème brûlée 130 kr
Crème brûlée

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

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

TEATER- OCH GRUPPMENY / THEATRE AND GROUP MENU

Vit sparrissoppa med smörkokt sparris, ramslöksolja och baconsmulor
White asparagus soup with butter poached asparagus, ramson oil and bacon crumbles

Sotad gravad lax med olivcrème, syrad grädde och brödsticks
Blackened gravlax with olive crème, soured cream and croutons

—

Halstrad rödingfilé med löjrom, konfiterad blå kongo-potatis samt mussel- och gräslökssås
Pan fried char with bleak roe, confit blue congo potatoes and mussel and chive sauce

Knaperstekt ankbröst med apelsinsås, spenat, apelsinglaserade morötter och potatiskaka
Fried fillet of duck with orange sauce, spinach, orange glazed carrots and potato terrine

—

Crème brûlée
Crème brûlée

Grenadinepocherad rabarber med vaniljcrème, mandelkex och rabarbersorbet
Grenadine poached rhubarb with crème anglaise, almond biscuit and rhubarb sorbet

—

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