

FÖRRÄTTER / STARTERS

Kantarellsoppa med syltade kantareller, tryffelolja och chorizosmulor 160 kr
Chanterelle soup with pickled chanterelles, truffle oil and chorizo crumbs

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

Tonfisktartar med avokado, ponzu, picklad jalapeno samt nori- och rispappercrisp 190 kr
Tuna tartare with avocado, ponzu, pickled jalapeno, nori and rice paper crisp

Kantarelltoast - Gräddstuvade kantareller på surdegsbröd med riven Svedjanost från norra Västerbotten och lufttorkad skinka 170 / 260 kr
Chanterelle toast - Cream-stewed chanterelles on sourdough bread with grated Svedjan cheese from northern Västerbotten and air-dried ham

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

Kloster
Klosteröl, lök, blekselleri, bacon och vitlök
Abbey beer, onion, celeriac, bacon and garlic

Golden
Golden ale, grädde, lök, fänkål och vitlök
Golden ale, cream, onion, fennel and garlic

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

Kantarell- och ricottafylld cannelloni med tomatsås, vitlökschips, ruccolasallad och riven parmesan 280 kr
Chanterelle and ricotta cheese cannelloni with tomato sauce, garlic crisps, arugula salad and grated parmesan

Halstrad regnbågsfilé med stuvad spetskål, rökt forellrom, brynt smör och dill 360 kr
Rainbow trout fillet with stewed pointed cabbage, smoked trout roe, browned butter and dill

Ångad hälleflundra med ostronsås, löjrom, sparrisbroccoli och sotad gurka 390 kr
Steamed halibut with oyster sauce, bleak roe, asparagus broccoli and blackened cucumber

Oxfilé tournedos med benmärgsstekt silverlök, gravad äggula, kantareller, smörad rödvinsås och rökig potatispuré 420 kr
Beef fillet tournedos with bone marrow fried onion, cured egg yolk, chantarelles, buttered red wine sauce and smoked potato puree

Pressklubbens ostburgare på högrev, oxbringa och hängmörad entrecôtekappa med tryffelmajonnäs, bacon, gruyère, benmärgsstekt silverlök och pommes 260 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, rödvinsås, 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

Vit chokladparfait på digestivebotten med jordgubbskräm och mandelsmulor 140 kr
White chocolate parfait on the digestive base with strawberry cream and almond crumbs

Chokladbavaroise med havtornssorbet, mjuk mandelkaka och mandelkrisp 140 kr
Chocolate bavaroise with sea buckthorn sorbet, soft almond cake and almond crisps

Pecannötpaj med vaniljglass, saltrostade pecannötter samt karamell- och cognacsås 160 kr
Pecan pie with vanilla ice cream, salt-roasted pecans, caramel and cognac sauce

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

Kantarellsoppa med syltade kantareller, tryffelolja och chorizosmulor
Chanterelle soup with pickled chanterelles, truffle oil and chorizo crumbs

Laxcarpaccio med wasabimajonnäs, ponzu, örtsallad och rättika
Salmon carpaccio with wasabi mayonnaise, ponzu, herb salad and radish

–

Halstrad regnbågsfilé med stuvad spetskål, rökt forellrom, brynt smör och dill
Rainbow trout fillet with stewed pointed cabbage, smoked trout roe, browned butter and dill

Kalventrecôte med cognacsås, smörkokta morötter, spenat och mandelpotatiskaka
Veal ribeye with cognac sauce, butter poached carrots, spinach and almond potato cake

–

Vit chokladparfait på digestivebotten med jordgubbskräm och mandelsmulor
White chocolate parfait on the digestive base with strawberry cream and almond crumbs

Crème brûlée
Crème brûlée

–

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