

FÖRRÄTTER / STARTERS

Hummersoppa med räkor och tryffelolja 160 kr
Lobster soup with shrimps and truffle oil

Tonfisktartar på toast med avokado, örtsallad, rökig olivolja och Pressklubbens srirachasås 190 kr

Tuna tartare on toast with avocado, herb salad, smoky olive oil and Pressklubben's sriracha sauce

Råraka med kalixløjrom, smetana och syrad rödlök 280 kr
Swedish hash brown with caviar of Kalix, sour cream and soured red onion

Varmrökt ankbröst med monte enebrocrème, betor, honungsvinägrett och örtsallad 170 kr

Hot smoked duck breast with monte enebro crème, beetroots, honey vinaigrette and herb salad

Blandad råbiff på svenskt nötytterlår med pickles, dijonmajonnäs och kapris 170 / 280 kr

Hel portion serveras med pommes frites

Steak tartare of Swedish boneless beef outside with pickles, dijon mayonnaise and capers

Full portion is served with fries

MUSSLOR / MUSSELS

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

Pernod
Pernod, grädde, fänkål och vitlök
Pernod, cream, fennel and garlic

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

Smörstekt spetskål med rotselleripuré, lökbuljong, friterad schalottenlök och riven pecorino 280 kr
Butter fried pointed cabbage with celeriac puree, onion bouillon, fried shallots and grated pecorino

Lättrimmad skreitorskrygg med picklad smålök, savojkål, gräslöksolja och ostronsås 340 kr
Cured skrei cod loin with pickled onion, savoy cabbage, chive oil and oyster sauce

Helstekt piggvar med handskalade räkor, riven pepparrot, brynt smör och örtslungad potatis 390 kr
Pan fried turbot on the bone with shrimps, grated horseradish, browned butter and herb tossed potatoes

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 aged ribeye cap with truffle mayonnaise, bacon, gruyère, bone marrow fried silver onion and fries

Grillad entrecôte med bearnaisesås, bakad tomat, blandsallad och pommes frites 440 kr
Grilled entrecôte with bearnaise sauce, baked tomato, side salad and fries

Surf n' turf - Oxfilé tournedos med smörkokt hummer, tryffelsås och parmesan- och vitlöksslungad pommes frites 680 kr
Surf n' turf - Beef tournedos with butter poached lobster, truffle sauce and garlic and parmesan tossed fries

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



DESSERTER / DESSERTS

Vaniljpannacotta med sockerflarn och stjärnanis- och vaniljmarinerad ananas 140 kr
Vanilla pannacotta with sugar flakes and star anise and vanilla marinated pineapple

Chokladtarte med hallonsorbet och choklad- och mandelsmutor 160 kr
Chocolate tart with raspberry sorbet and chocolate and almond crumbs

Baked Alaska - Vaniljglass, hallonsorbet, mandelkaka och italiensk maräng 180 kr
Baked Alaska - Vanilla ice cream, raspberry sorbet, almond cake and Italian meringue

Crème brûlée 130 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 Trappist Rochefort

TEATER- OCH GRUPPMENY / THEATRE AND GROUP MENU

Hummersoppa med räkor och tryffelolja
Lobster soup with shrimps and truffle oil

Varmrökt ankbröst med monte enebrocrème, betor, honungsvinägrett och örtsallad
Hot smoked duck breast with monte enebro crème, beetroots, honey vinaigrette and herb salad

–

Ugnsbakad rödingfilé med dillsmörsås, citronsyrad gurka, løjrom och sakurakrasse
Baked char fillet with dill butter sauce, lemon pickled cucumber, bleak roe and sakura cress

Hjortinnanlår med rökt selleripuré, savojkål, lingonsky och potatisterrin
Venison topside steak with smoked celery puree, savoy cabbage, lingonberry sauce and potato terrin

–

Vaniljpannacotta med sockerflarn och stjärnanis- och vaniljmarinerad ananas
Vanilla pannacotta with sugar flakes and star anise and vanilla marinated pineapple

Crème brûlée
Crème brûlée

–

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