

## FÖRRÄTTER / STARTERS

Vit sparrissoppa med smörkokt sparris och tryffelolja 160 kr  
White asparagus soup with butter poached asparagus and truffle oil

Råraka med kalixlörrom, smetana och picklad rödlök 280 kr  
Swedish hash brown with caviar of Kalix, sour cream pickled red onion

Burrata med grillad persika och endivesallad 170 kr  
Burrata with grilled peach and endive salad

Tonfisk tartar med avokado, srirachamajonnäs, friterat rispapper och ponzu på tamarisoja 190 kr  
Tuna tartar with avocado, sriracha mayonnaise, fried rice paper and ponzu on tamari soy sauce

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

## SPARRIS / ASPARAGUS

Vit sparris från tre olika länder med hollandaisesås 250 / 360 kr  
White asparagus from three different countries with hollandaise sauce

Vit sparris med sotad laxfilé och gräslökshollandaise 250 / 360 kr  
White asparagus with salmon fillet and chive hollandaise

Vit sparris med parmaskinka, ramslökshollandaise och rostade pinjenötter 250 / 360 kr  
White asparagus with parma ham, ramson hollandaise and roasted pine nuts

Hel portion serveras med smörslungad färskpotatis  
Full portion is served with butter tossed new potatoes

## MUSSLOR / MUSSELS

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

Pernod  
Pernod, grädd, 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

Sparrisrisotto med vit sparris, ruccola, pecorino, ramslöksolja och rostade pinjenötter 290 kr  
Asparagus risotto with white asparagus, arugula, pecorino, wild garlic oil and roasted pine nuts

Rödingfilé med dill- och citronmarinerad gurka, vit sparris, ramslöksaioli och smörsås 360 kr  
Char with dill and lemon marinated cucumber, white asparagus, wild garlic oil and butter sauce

Smörstekt marulksfilé med pancetta, confiterad smälök, kungsmussling och emulsion på kycklingsky och brynt smör 420 kr  
Butter fried monkfish fillet with pancetta, confit chives, king oyster mushroom and emulsion with chicken sauce and browned butter

Pressklubbens ostburgare på högrev, oxbringa och hängmörad entrecôtekappa med tryffelmajonnäs, bacon, gruyère, benmärgsstek 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

Lammrostbiff med potatisterrin, grillad hjärtsallad, tomatkompott och svart citron 360 kr  
Lamb top sirloin with potato terrine, grilled little gem salad, tomato compote and black lemon

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

Biff Rydberg med ölbrädderad lök, senapsgrädd och äggula 420 kr  
Cubed fillet of beef with diced potatoes, beer braised onions, mustard cream and egg yolk

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



## DESSERTER / DESSERTS

Tiramisu med chokladjord 140 kr  
Tiramisu with chocolate soil

Belgisk våffla med jordgubbar, vaniljglass och chokladsås 160 kr  
Belgian waffle with strawberries, vanilla ice cream and chocolate sauce

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 Trappist Rochefort 60 kr  
Belgian chocolate truffle flavored with Trappist Rochefort

## TEATER- OCH GRUPPMENY / THEATRE AND GROUP MENU

Vit sparrissoppa med smörkokt sparris och tryffelolja  
White asparagus soup with butter poached asparagus and truffle oil

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

–

Rödingfilé med dill- och citronmarinerad gurka, vit sparris, ramslöksaioli och smörsås  
Char with dill and lemon marinated cucumber, white asparagus, wild garlic oil and butter sauce

Lammrostbiff med potatisterrin, grillad hjärtsallad, tomatkompott och svart citron  
Lamb top sirloin with potato terrine, grilled little gem salad, tomato compote and black lemon

–

Crème brûlée  
Crème brûlée

Tiramisu med chokladjord  
Tiramisu with chocolate soil

–

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