

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

Whole 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

Grillad entrecôte med bearnaisesås, bakad tomat, blandsallad och pommes frites 440 kr

Grilled entrecôte with bearnaise sauce, baked tomato, side salad and fries

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, benmäragsstekt 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

Biff Rydberg med ölbräserverad lök, senapsgrädde 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

Chokladtarte med hallonsorbet och choklad- och mandelsmular 160 kr

Chocolate tart with raspberry sorbet and chocolate and almond crumbs

Vaniljpannacotta med sockerflarn och stjärnanis- och vaniljmarinerad ananas 140 kr

Vanilla pannacotta with sugar flakes and star anise and vanilla marinated pineapple

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

Lammrostbiff med potatisterrin, grillad hjärtsallad, tomatkompott och svart citronpasta

Lamb top sirloin with potato terrine, grilled little gem salad, tomato compote and black lemon pasta

–

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