

FÖRRÄTTER / STARTERS

Majssoppa med tryffelolja, sotad majs och crème fraiche 160 kr
Corn soup with truffle oil, blackened corn and crème fraiche

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

TEATER- OCH GRUPPMENY / THEATRE AND GROUP MENU

Majssoppa med tryffelolja, sotad majs och crème fraiche
Corn soup with truffle oil, blackened corn and crème fraiche

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

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

Eva-Maria Kollbergs favorit – Ångad torskrygg med ägg, räkor, vit sparris, brynt smör och riven pepparrot 440 kr
Cod loin with egg, shrimps, white asparagus, browned butter and grated horseradish

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

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 ölbräserverad lök, senapsgräddade 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



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

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