

FÖRRÄTTER / STARTERS

Havskräftsoppa med räkor, rökt crème fraiche och havskräftolja 160:-
Langoustine soup with shrimps, smoked crème fraiche and langoustine oil

Gratinerad getost med färska fikon, valnötter och 24 mån Iberico de Bellota 180:-
Gratinated goat cheese with fresh figs, walnuts and 24 months Iberico de Bellota

Halstrade kammusslor med blomkålpuré, brynt smör och hasselnötter 220:-
Pan seared scallops with cauliflower puree, browned butter and hazelnuts

Råraka med kalixlöjrom, smetana och picklad rödlök 290:-
Swedish hash brown with caviar of Kalix, sour cream and pickled red onion

Tartar på picanha med benmärg, surdegskrutonger och persiljesallad 220:-
Tartar on picanha with bone marrow, sourdough croutons and parsley salad

Blandad råbiff på svenskt nötytterlår med surdegskrutonger, pickles, dijonmajonnäs och kapris 170 / 280:-
Hel portion serveras med pommes frites
Steak tartare of Swedish boneless beef outside with sourdough croutons, pickles, dijon mayonnaise and capers
Full portion is served with fries

TEATER- OCH GRUPPMENY / THEATRE AND GROUP MENU

Havskräftsoppa med räkor, rökt crème fraiche och havskräftolja
Langoustine soup with shrimps, smoked crème fraiche and langoustine oil

Gratinerad getost med färska fikon, valnötter och 24 mån Iberico de Bellota
Gratinated goat cheese with fresh figs, walnuts and 24 months Iberico de Bellota

-

Regnbågsfilé med spetskål, räkor, syrade betor, örtsallad och gräslöksemulsion
Rainbow trout fillet with pointed cabbage, shrimps, pickled beets, herb salad and chive emulsion

Honungsrostat ankbröst med rökt selleripuré, savojkål, tryffelsås och potatisfondan
Honey baked duck breast with smoked celery puree, savoy cabbage, truffle sauce and potato fondant

-

Pistagepannacotta med apelsinkompott och pistagekrokant
Pistachio pannacotta with orange compote and pistachio crisp

Crème brûlée
Crème brûlée

Två rätter / Two courses 490 kr
Tre rätter / Three courses 620 kr

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Grillad spetskål med misosås, rökt selleripuré, hasselnötter, ostronskivling, parmesan och löksmulor 290:-
Grilled cabbage with miso sauce, smoked celery puree, hazelnuts, oyster mushrooms, parmesan and onion crumble

Pressklubbens ostburgare på högrev och oxbringa med bacon, benmärgsstekt silverlök och pommes frites 270 kr
Pressklubben's cheeseburger on chuck and beef brisket with bacon, bone marrow fried silver onion and fries

Honungsrostat ankbröst med rökt selleripuré, savojkål, tryffelsås och potatisfondant 360:-
Honey baked duck breast with smoked celery puree, savoy cabbage, truffle sauce and potato fondant

McNorrland - Rödingfilé i citronbrioche med tomatkompott, hollandaise, örtsallad och rökt forellrom 360:-
McNorrland - Char fillet in lemon brioche with tomato compote, hollandaise sauce, herb salad and smoked trout roe

Örtbakad skreitorskrygg med musslor, hjärtsallad, varm tartarsås, dillolja och picklad gulbeta 420:-
Herb baked skrei cod loin with mussels, heart salad, warm tartar sauce, dill oil and pickled beetroot

Grillad entrecôte med bearnaise, pimientos de padron, chimichurri, blendsallad och pommes frites 440:-
Grilled entrecôte with bearnaise sauce, padron peppers, chimichurri, mixed salad and fries

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

MUSSLOR / MUSSELS

Classique
Vitt vin, lök, vitlök, timjan och grädde
White wine, onion, garlic, thyme and cream

Parmesan
Vitt vin, grädde, parmesan, chili, timjan och vitlök
White wine, cream, parmesan cheese, chili, thyme and garlic

Kloster
Klosteröl, bacon, selleri, lök, vitlök, tomat och timjan
Abbey beer, bacon, celery, onion, garlic, tomato and thyme

1/2 kg (förrätt/starter) 190:-
1 kg (varmrätt/main course) 280:-

Pommes frites och majonnäs ingår vid beställning av 1 kg-
Fries and mayonnaise included in order of 1 kg

DESSERTER / DESSERTS

Pistagepannacotta med apelsinkompott och pistagekrokant 140:-
Pistachio pannacotta with orange compote and pistachio crisp

Chokladbavaroise med mandelkaka, mandelkrisp och havtornssorbet 160:-
Chocolate bavaroise with almond cake, almond crisp and sea buckthorn sorbet

Romflamberad Baked Alaska – Vaniljglass, hallonsorbet, mandelkaka och italiensk maräng 180:-
Rum flambéed Baked Alaska - Vanilla ice cream, raspberry sorbet, almond cake and Italian meringue

Crème brûlée 130:-
Crème brûlée

En kula sorbet/glass 70:-
A scoop of sorbet/ice cream

Belgisk chokladtryffel smaksatt med Val-Dieu Grand Cru 60:-
Belgian chocolate truffle flavored with Val-Dieu Grand Cru

