

FÖRRÄTTER / STARTERS

Vit sparrissoppa med smörkokt vit sparris, ramslöksolja och räkor 160:-

White asparagus soup with butter poached white asparagus, ramson oil and shrimps

Halstrade kammusslor med karamelliserad blomkålspuré, brynt smör och hasselnötter 220:-

Grilled scallops with caramelized cauliflower puree, browned butter and hazelnuts

Fläderpocherad vit sparris med yuzumajonnäs, rädisor, örtsallad och rökt forellrom 190:-

Elderflower poached white asparagus with yuzu mayonnaise, radish, herb salad and smoked trout roe

Sotad tonfisk med avokado, sesamfrön, wasabimajonnäs, friterad wonton och ponzusås 180:-

Seared tuna with avocado, sesame seeds, wasabi mayonnaise, fried wonton and ponzu sauce

Blandad råbiff på svenskt nötytterlår med dijon- och benmägsmajonnäs, surdegskrutonger och friterad kapris

Hel portion serveras med pommes frites 170 / 280:-

Mixed steak tartar on Swedish boneless beef outside with dijon and bone marrow mayonnaise, sourdough croutons and fried capers
Full portion is served with fries

SPARRIS / ASPARAGUS

Vit sparris med hollandaise 220 / 320:-

White asparagus with hollandaise

Vit sparris med pocherat ägg, hollandaise

och rökt forellrom 250 / 360:-

White asparagus with poached egg, hollandaise and smoked trout roe

Vit sparris med kallrökt lax och gräslöks-

hollandaise 250 / 360:-

White asparagus with salmon fillet and chive hollandaise

Vit sparris med parmaskinka, ramslökshollandaise, hyvlad

parmesan och rostade pinjenötter 250 / 360:-

White asparagus with parma ham, ramson hollandaise and roasted pine nuts

Hel portion serveras med smörslungad färskpotatis

Whole portion is served with butter tossed new potatoes

MOULES

Classique

Vitt vin, lök, vitlök, timjan och gräde

White wine, onion, garlic, thyme and cream

Parmesan

Vitt vin, gräde, parmesan, chili, timjan och vitlök

White wine, cream, parmesan, 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

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Sparrisrisotto med smörpocherad vit sparris, friterad

schalottenlök, örtsallad och ramslöksaioli 290:-

Asparagus risotto with butter poached white asparagus, fried shallots, herb salad and ramson aioli

Smörstekt marulksfilé med lardo, konfiterad smålök,

kungsmussling och emulsion på kycklingsky och brynt smör 420:-

Butter fried monkfish fillet with lardo, confit chives, king oyster mushroom and emulsion with chicken sauce and browned butter

McNorrland - Rödningfilé 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

Pressklubbens ostburgare på högrev och oxbringa med bacon, benmäggsstekt silverlök och pommes frites 280 kr

Pressklubben's cheeseburger on chuck and beef brisket with bacon, bone marrow fried silver onion and fries

Lammrostbiff med oliv- och rosmarinsås, rökt vitlökspuré samt getostgratinerat potatis- och grönsakstorn 360:-

Roast lamb steak with olive and rosemary sauce, smoked garlic puree and goat cheese gratinated potato and vegetable tower

Grillad entrecôte (120 dagar grain fed) med bearnaise,

pimientos de padron, chimichurri, blandsallad

och pommes frites 440:-

Grilled entrecôte (120 days grain fed) 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

DESSERTER / DESSERTS

Rabarberkompott med smulkrisp och jordgubbssorbet 160:-

Rhubarb compote with crumb crisps and strawberry sorbet

Tiramisu med chokladjord 160:-

Tiramisu with chocolate soil

Belgisk våffla med jordgubbar, vaniljglass och chokladsås 160:-

Belgian waffle with strawberries, vanilla ice cream and chocolate sauce

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

TEATER- OCH GRUPPMENY / THEATRE AND GROUP MENU

Vit sparrissoppa med smörkokt vit sparris, ramslöksolja och räkor

White asparagus soup with butter poached white asparagus, ramson oil and shrimps

Rökt lax med sveciacrème, gulbetor, örtsallad, riven pepparrot och surdegskrutonger

Smoked salmon with svecia crème, yellow beets, herb salad, grated horseradish and sourdough croutons

–

Ångad regnbågsfilé med pocherat ägg, räkor, dillolja, vit sparris och dillsmörsås

Steamed rainbow trout fillet with poached egg, shrimps, dill oil, white asparagus and dill butter sauce

Kalventrecôte med vårprimörer, blomkålspuré, potatisterrin och cognacsås

Veal entrecôte with spring vegetables, cauliflower puree, potato terrine and cognac sauce

–

Crème brûlée

Crème brûlée

Rabarberkompott med smulkrisp och jordgubbssorbet

Rhubarb compote with crumb crisps and strawberry sorbet

Två rätter / Two courses 490:-

Tre rätter / Three courses 620:-

