FÖRRÄTTER / STARTERS

Hummersoppa med rökt crème fraiche och kräftstjärtar 160:-
Lobster soup with smoked crème fraiche and crayfish tails

Rökt lax med sveciacrème, örtsallad, riven pepparrot och surdegskrutonger 180:-
Smoked salmon with svecia cheese crème, herb salad, grated horseradish and sourdough croutons

Skagenröra med brioche, löjrom, örtsallad och syltad tomat 180/270:-
Shrimp Skagen with brioche, bleak roe, herb salad and pickled tomato

Sotad tonfisk med mango, friterad wonton och yuzu ponzu 180:-
Pan seared tuna with mango, deep-fried wonton and yuzu ponzu

Pumparisotto med ugnsbakad pumpa, salvia, brynt smör och rostade pumpafrön 170:-
Pumpkin risotto with baked pumpkin, sage, browned butter and roasted pumpkin seeds

Blandad råbiff på svenskt nötytterlår med dijon- och benmärgsmajonnäs, surdegskrutonger och friterad kapris
Hel portion serveras med pommes frites 170 / 280:-
Mixed steak tartar on Swedish beef outside with dijon and bone marrow mayonnaise, sourdough croutons and fried capers
Full portion is served with fries

TEATER- OCH GRUPPMENY / THEATRE AND GROUP MENU

Hummersoppa med rökt crème fraiche och kräftstjärtar
Lobster soup with smoked crème fraiche and crayfish tails

Rökt lax med sveciacrème, örtsallad, riven pepparrot och surdegskrutonger
Smoked salmon with svecia cheese crème, herb salad, grated horseradish and sourdough croutons

—

Halstrad regnbågsfilé med kronärtskocka, friterad ostronskivling och citronsmörsås
Pan fried rainbow trout fillet with artichoke, fried oyster mushroom and lemon butter sauce

Hjortwallenbergare med potatispuré, ginmarinerade lingon, brynt smör och lökslungade ärtor
Venison patty with gin marinated lingonberries, potato puree, browned butter and onion tossed peas

—

Crème brûlée
Crème brûlée

Vit chokladcheesecake med körsbärskompott
White chocolate cheesecake with cherry compote

Två rätter / Two courses 490:-
Tre rätter / Three courses 620:-

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Bakad spetskål med misosmör, friterad schalottenlök, örtsallad och hasselnötter 290:-
Baked pointed cabbage with miso butter, fried shallots, herb salad and hazelnuts

Ångad torskrygg med syrad fänkål, örtsallad, räkor, dillolja och beurre blanc 390:-
Steamed cod loin with pickled fennel, herb salad, shrimps, dill oil and beurre blanc

Halstrad regnbågsfilé med kronärtskocka, friterad ostronskivling och citronsmörsås 360:-
Pan fried rainbow trout fillet with artichoke, fried oyster mushroom and lemon butter sauce

Hjortwallenbergare med potatispuré, ginmarinerade lingon, brynt smör och lökslungade ärtor 360:-
Venison patty with potato puree, browned butter, gin marinated lingonberries and onion tossed peas

Pressklubbens ostburgare på högrev och oxbringa med bacon, benmärgsstekt silverlök och pommes frites 280:-
Pressklubben's cheeseburger on chuck and beef brisket with bacon, bone marrow fried silver onion and fries

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



MOULES

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

Asian
Kokosmjölk, galangal, chili, citrongräs och vitlök
Coconut milk, galangal, chili, lemon grass 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

Tarte tatin smaksatt med kanel, stjärnanis och vanilj serveras med vaniljglass 160:-
Tarte tatin flavored with cinnamon, star anise and vanilla served with vanilla ice cream

Vit chokladcheescake med körsbärskompott 150:-
White chocolate cheesecake with cherry compote

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