

## FÖRRÄTTER / STARTERS

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

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

Hamachitartar med apelsin, avokado, rödlök, jalapeño och citrusdressing 190:-

Hamachi tartare with orange, avocado, red onion, jalapeño and citrus dressing

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

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

Sotad tonfisktataki med ingefärsponzu, salladslök, sparrisbroccoli, vitlökschips och sesamfrö 180:-

Blackened tuna tataki with ginger ponzu, asparagus broccoli, green onions, garlic chips and sesame seeds

Råraka med finsk löjrom, smetana och picklad rödlök 320:-

Swedish hash brown with finnish bleak roe, sour cream and pickled red onion

Blandad råbiff på svenskt nötytterlår med dijon- och benmärgsmajonnäs, surdegskrutonger, riven parmesan och friterad kapris

Hel portion serveras med pommes frites 170/280:-

Mixed steak tartare on Swedish beef outside with dijon and bone marrow mayonnaise, sourdough croutons and fried capers

Full portion is served with fries

## SPARRIS / ASPARAGUS

Vit sparris med hollandaisesås 220 / 320:-

White asparagus with hollandaise sauce

Vit sparris med örtsallad, hollandaisesås och rökt forellrom 250 / 360:-

White asparagus with herb salad, hollandaise sauce and smoked trout roe

Vit sparris med gravad laxfilé och gräslökshollandaise 250 / 360:-

White asparagus with cured salmon fillet and chive hollandaise

Vit sparris med parmaskinka, ramslökshollandaise och rostade pinjenötter 250 / 360:-

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

-

Hel portion serveras med smörslungad färskpotatis

Full portion is served with butter tossed new potatoes

## MOULES / MUSSELS

Classique

Vitt vin, lök, vitlök, timjan och grädde

White wine, onion, garlic, thyme, cream

Asian

Kokosmjölk, galangal, chili, citrongräs och vitlök

Coconut milk, galangal, chili, lemon grass, garlic

Kloster

Klosteröl, bacon, selleri, lök, vitlök, tomat och timjan

Abbey beer, bacon, celery, onion, garlic, tomato, thyme

—

1/2 kg (förrätt/starter) 190:-

1 kg med pommes frites (varmrätt/main course) 280:-

## VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Sparrisrisotto med smörpocherad vit sparris, friterad schalottenlök, örtsallad och citronvinägrett 290:-

Asparagus risotto with butter poached white asparagus, fried shallots, herb salad and lemon vinaigrette

McNorrland - Rödningfilé i citronbrioche med tomatkompott, hollandaise, örtsallad och rökt forellrom 380:-

McNorrland - Char fillet in lemon brioche with tomato compote, hollandaise sauce, herb salad and smoked trout roe

Smörstekt marulksfilé med lardo, konfiterad smälök, kungsmussling och emulsion på kycklingsky och brynt smör 460:-

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

Ibericoracks med karamelliserat äpple, rosmarin, tryffelsås och krispig potatisterrin 370:-

Iberico racks with caramelized apple, rosemary, truffle sauce and crispy potato terrine

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



## ÖPPETTIDER / OPENING HOURS

Måndag	11-23
Tis-tors	11-24
Fredag	11-01
Lördag	16-01
Söndag	Stängt

T 08-23 48 70  
info@pressklubben.se

## DESSERTER / DESSERTS

Pistagepannacotta med balsamicomarinerade jordgubbar och pistagecrumbles 150:-

Pistachio pannacotta with balsamico marinated strawberries and pistachio crumbles

Pavlova med citron, hallon, pistagenötter och crème chantilly 160:-

Pavlova with lemon, raspberries, pistachios and crème chantilly

Rabarberkompott med smulkrisp samt champagne- och jordgubbssorbet 180:-

Rhubarb compote with crumb crisps, champagne and strawberry sorbet

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

## TEATERMENY / THEATRE MENU

Vit sparrissoppa med smörkokt vit sparris, ramslökolja och räkor  
White asparagus soup with butter poached white asparagus, ramson oil and shrimps

Skagenröra med citronbrioche, löjrom, örtsallad och syltad tomat  
Shrimp Skagen with lemon brioche, bleak roe, herb salad and pickled tomato

—

Ångad regnbågsfilé med blomkålspuré smaksatt med tryffelolja, citronvinägrett och löjrom  
Steamed rainbow trout fillet with cauliflower puree, truffle oil, lemon vinaigrette and bleak roe

Kalventrecôte med bordelaisesås, grillad grön sparris, bakad tomat och saffransrisotto

Veal entrecote with bordelaise sauce, grilled green asparagus, baked tomato and saffron risotto

—

Crème brûlée

Crème brûlée

Pistagepannacotta med balsamicomarinerade jordgubbar och pistagecrumbles

Pistachio pannacotta with balsamico marinated strawberries and pistachio crumbles

Två rätter/Two courses 490:-

Tre rätter/Three courses 620:-

I N T E R N A T I O N E L L A  
**Pressklubben**