## FÖRRÄTTER / STARTERS

Kantarellsoppa med syltade kantareller
och chorizosmulor 160:-
Chanterelle soup with pickled chanterelles and chorizo crumbles

Hamachitartar med apelsin, avokado, rödlök, jalapeño
och citrusdressing 190:-
Hamachi tartare with orange, avocado, red onion,
jalapeño and ctrus dressing

Gratinerad chèvre på surdegstoast med betor, valnötter och
granatäpple 170:-
Gratinated chèvre on sourdough toast with beets, walnuts and
pomegranate

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

## MOULES / MUSSELS

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

Asian
Kokosmjölk, galangal, chili, citrongräs, 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

Kantarellrisotto med hasselnötter, friterad schalottenlök,
örtsallad, parmesan och citronvinägrett 290:-
Chanterelle risotto with hazel nuts, fried shallots, herb salad,
parmesan and lemon vinaigrette

McNorrland - Rödingfilé 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 smålök, kungs-
mussling 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

INTERNATIONELLA
Pressklubben

## 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 jord-
gubbssorbet 180:-
Rhubarb compote with crumb crisps, champagne and strawberry sorbet

Crème brûlée 130:-
Crème brûlée

En kula sorbet/glass 70:-
A scoup 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

Kantarellsoppa med syltade kantareller och chorizosmulor
Chanterelle soup with pickled chanterelles and chorizo crumbles

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:-