



SNACKS

Ostron – 'Fine de Claire' Naturell serveras med citron och schalottenlöksvinägrett	39kr/st
Löjrom, ca. 30g <i>Amerikansk</i> Krispiga potatiships med dipp på löjrom, crème fraiche och lök	154kr
Jamon Iberico Bellota 5J 'Pata Negra' skinka, ca. 30g	149kr
Slaktaren's ' <i>Chicken Wings</i> ' Chiliglacerade kycklingvingar med asiatisk sallad, sesam och koriander.	95kr
Urval av charkuterier, ca. 65g Mangalica skinka, coppa, fänkålsalami, alejandro troncal salami	115kr
Piementos de padrones	75kr
Grekiska Oliver med kärna, marinerade i citrus och kryddor	55kr
Tryffelchips med tryffeldipp	55kr
Rotfruktschips med tryffeldipp	55kr
Iberiska Svålar med tryffeldipp	69kr
Marconamandlar	69kr

KVÄLLENS 3 RÄTTERS MENY

Smörstekt skogssvamp
med bechamel, vesterhavsost, karamelliserad schallotten,
serveras i en petit choux.

*Entusiastens vinmeny: Bodega y Viñedos Terras de Lantaño, Rias Baixas,
2018 Viña Cartín Albariño Val de Salnes, SPA*

*Finnsmakarens vinmeny: 2021 Chablis Charles Deschamps, Domaine Guillaume, Bourgogne
FRA*



Ryggbiff
med grillad zucchini, bakad tomat, nykokt färsk majs och pommes frites
med bearnaise sås

*Entusiastens vinmeny: Brokenwood Wines, Hunter Valley
2019 Brokenwood 8 Rows, Cabernet Merlot, USA*

Finnsmakarens vinmeny: Acoustic Celler, 2019 Ritmé Negre, Priorat, SPA



Tropisk dröm
Sorbet på exotiska frukter med chokladmousse, hallon och karamellcrumble.

Entusiastens vinmeny: NV Rutherglen Muscat, Morris Family Wines, Victoria, AUS

Finnsmakarens vinmeny :Ratafia de Champagne, Domaine Egly-Ouriet, Champagne, FRA



Kvällsmeny 3 rätter 495kr

Entusiastens vinmeny: : 3 glas 345 kr

Finnsmakarens vinmeny : 3 glas 445 k

A LA CARTE MENY

FÖRRÄTTER

Hummer	255kr
Nykokt färsk halv hummer, serveras med Slaktarens baguette och aioli	
Svamp	149kr
Smörstekt skogssvamp med bechamel, vesterhavsost, karamelliserad schallotten, serveras i en petit choux.	
Råbiff	149k
Svensk oxfilé med enbärspicklad silverlök, kantarellkräm, bovete, rostad schalottenlök, smörgåskrasse och Almnäs tegelost.	
Charkbräda	149kr
Lufttorkad skinka, chorizo, salami, paté, svålar, oliver & cornichons	



KÖTT LISTA

Entrecôte ca. 300g <i>Sverige, hängmörad, välmarmorerad, Dalsjöfors premium klass 3</i>	345kr
Fläskkotlett 'Pork Chop' på ben, ca. 300g <i>Sverige, Karlsfälts Gård, Ystad</i>	245kr
Ryggbiff ca. 200g <i>Sverige, hängmörad, välmarmorerad Scan Meny</i>	295kr
Ibérico Bellota "Presa" ca. 200g <i>Toppkvalitet av spansk ekollonuppfödd Ibéricogris från Guieljo, Salamanca. Specialdetalj av karré. Aljomar</i>	298kr
Oxfile ca. 200g <i>Sverige, hängmörad, Dahlbergs klass 2,5+</i>	365kr

SLAKTARENS HÄNGMÖRADE STYCKNINGSDETALJER – CIRKA 8 VECKOR

Irland, kötttradsjur, ca 30 månader, gräsbete året runt, Dawn Meats prime selections

Tillgång varierar efter mognadsgrad, bör med din kypare om kvällens alternativ

Entrecôte med ben och kappa, ca. 700g	525kr
T-Benstek – ryggbiff & oxfile på ben, ca. 500g	595kr
Klubbstek – ryggbiff på ben, ca. 500g	465kr

SLAKTARENS MIXED GRILL DELUXE

för minimum två personer: 495kr/person
oxfile, presa, ryggbiff, chorizo och rödvinsbräserad oxkind, serveras med de tillbehör
ni väljer per person enligt nedan.

<u>Välj 2 tillbehör: (ingår i din beställning)</u>	Pris per Extra servering
Pommes frites	65kr
Potatisduchese <i>Smaksatt med tryffel (innehåller ägg)</i>	65kr
Potatisgratäng	65kr
Grillad zucchini <i>Med citron, vitlök och rucola.</i>	45kr
Tomatsallad <i>Färsk och bakad tomat med silverlök och vinäger</i>	65kr
Nykokt färsk majs <i>Med brynt smör majonnäs och riven ost</i>	65kr

Välj 1 sås: (ingår i din beställning)

Sauce béarnaise <i>Den klassiska såsen på slaktarens vis!</i>	45kr
Tryffelaioli <i>Slaktarens aioli-favorit med härligt rik tryffelsmak</i>	45kr
Chili aioli <i>Vår aioli smaksatt med chili är smakrik men inte het</i>	45kr
Majonnäs	45kr
Brynt smörmajonnäs <i>God till bland annat fisken</i>	45kr

Om du vill ha extra tillbehör och/eller såser går det utmärkt att beställa som extra tillval till priset bredvid.



SLAKTARENS KLASSIKER

Prime beef burger 249kr

Hamburgare gjord på nymald entrecote, ryggbiff och högrev stekt till 70°C med tryffelmajonnäs, karamelliserad lök, tomat, cheddarost, saltgurka och pommes frites

Slaktarplanka 315kr

Sverige, hängmörad, välmarmorerad Scan Meny

Grillad ryggbiff & rödvinsbräserad oxkind med tryffelduchesse, tomat, sallad, grillad zucchini och sauce bearnaise

Råbiff 295kr

Svensk oxfilé med enbärspicklad silverlök, kantarellkräm, bovete, rostad schalottenlök, smörgåskrasse och Almnäs tegelost. Serveras med majonnäs och pommes frites.

ÖVRIGA RÄTTER

Vegetariskt 255kr

Gotlandslinser med stekta kantareller, grillad zucchini, bakad tomat, brynt smörmajonnäs, Almnäs tegelost och rostad schallotten .

Stekt filé av havsabborre 295kr

Vänligen välj dina tillbehör på föregående sida



BARNMENY (0-12 år)

2-RÄTTER BARNMENY 175kr
Barnburgare 100g med pommes frites och ketchup
Vaniljglass med chokladsås & maräng



Köttbullar & prinskorv med pommes frites 85kr
(våra köttbullar innehåller både gluten och laktos)

Oxfilemémedaljong med pommes frites och bearnaisesås 175kr

Barnburgare 100g med pommes frites och ketchup 125kr

Vaniljglass - med eller utan chokladsås & maräng 75kr



EFTERRÄTTER

Nygräddad mörk chokladfondant med Slaktarens vaniljglass, romkolasås, rostade hasselnötter, apelsinolja och havssalt.	105kr
Tropisk dröm Sorbet på exotiska frukter med chokladmousse, hallon och karamellcrumble	105kr
Crème brûlée med säsongens tillbehör	105kr
Kvällens sorbet	65kr
Chokladtryffel	40kr

KAFFE

Bryggkaffe	39kr
Te från Dilmah & Tekompaniet - Grönt/ Svart/ Rött	39kr
Espresso	39kr
Dubbel Espresso	49kr
Ristretto	39kr
Americano	45kr
Espresso Macchiato	45kr
Cappuccino	45kr
Kaffe Latte	49kr
Islatte	49kr

- Vi kan även servera ovan vald kaffetyp koffeinfritt!

