



## SNACKS

<b>Ostron – 'Fine de Claire'</b>	39kr/st
Naturell serveras med citron och schalottenlöksvinägrett	
<b>Löjrom, ca. 30g</b>	154kr
<i>Amerikansk</i>	
Krispiga potatiships med dipp på löjrom, crème fraiche och lök	
<b>Urval av charkuterier, ca. 65g</b>	115kr
Mangalica skinka, coppa, fänkålsalami, alejandro troncal salami	
<b>Grekiska Oliver</b> med kärna, marinerade i citrus och kryddor	55kr
<b>Tryffelchips</b> med tryffeldipp	55kr
<b>Rotfruktschips</b> med tryffeldipp	55kr
<b>Iberiska Svålar</b> med tryffeldipp	69kr
<b>Marconamandlar</b>	69kr



## **KVÄLLENS 3 RÄTTERS MENY**

**Gin och enbärsgravad lax med blomkålskräm,  
äpplegranité, gurka och rågsbrödschips.**

*Entusiastens vinmeny:*

*Matetic, San Antonio Valley, 2021 Coralillo Sauvignon Blanc, CHI*

*Finnsmakarens vinmeny:*

*Vinarija Krajancic, Srednja i Juzna Dalmacija, 2017 Posip sur Lie, KRO*



**Renytterfilé, viltsås med trattkantarell, semitorkade tranbär,  
rotselleripuré, potatisgratäng och rostade hasselnötter.**

*Entusiastens vinmeny:*

*Viberti Giovanni, 2020 Barbera d'Alba 'La Gemella', Piemonte, ITA*

*Finnsmakarens vinmeny:*

*Zlatan Otok, 2016 Zlatan Crlenak – Zinfandel, KRO*



**Vitvinspocherat päron, chokladcrumble,  
vaniljglass, ljummen mintchokladsås.**

*Entusiastens vinmeny:*

*La Spinetta, 2021 Moscato d'Asti, Bricco Quaglia, Piemonte, ITA*

*Finnsmakarens vinmeny:*

*Weingut Dr Loosen, 2011 Weblener Sonnehur, Riesling Auslese, TYS*



**Kvällsmeny 3 rätter 495kr**

*Entusiastens vinmeny: : 3 glas 345 kr*

*Finnsmakarens vinmeny : 3 glas 445 kr*



## A LA CARTE MENY

### FÖRRÄTTER

- Hummer** 255kr  
Nykockt färsk halv hummer, serveras med Slaktarens baguette och aioli
- Gin och enbärsgravad lax** 149kr  
med blomkålskräm, äpplegranité, gurka och rågsbrödschips
- Råbiff** 149kr  
Svensk oxfilé med rökt renhjärta, ostronkvivling, bakad äggula, picklad silverlök och riven pepparrot.
- Charkbräda** 149kr  
Lufttorkad skinka, chorizo, salami, paté, svålar, oliver & cornichons



## KÖTT LISTA

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

## SLAKTARENS HÄNGMÖRADE STYCKNINGSDETALJER – CIRKA 8 VECKOR

*Irland, kötttrasdjur, ca 30 månader, gräsbete året runt, Dawn Meats prime selections  
Tillgång varierar efter mognadsgrad, bör med din kypare om kvällens alternativ*

<b>Entrecôte med ben och kappa, ca. 700g</b>	525kr
<b>T-Benstek – ryggbiff &amp; oxfile på ben, ca. 500g</b>	595kr
<b>Klubbstek – ryggbiff på ben, ca. 500g</b>	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.



	<i>Pris per Extra servering</i>
<b><u>Välj 2 tillbehör:</u></b> <i>(ingår i din beställning)</i>	
<b>Pommes frites</b>	65kr
<b>Potatisduchese</b> <i>Smaksatt med tryffel (innehåller ägg)</i>	65kr
<b>Potatisgratäng</b>	65kr
<b>Konfiterad pumpa</b> <i>Med citron och salvia</i>	65kr
<b>Tomatsallad</b> <i>Färsk och bakad tomat med silverlök och vinäger</i>	65kr
<b>Bakad spetskål</b> <i>Med brynt smör majonnäs och riven ost</i>	65kr
<b><u>Välj 1 sås:</u></b> <i>(ingår i din beställning)</i>	
<b>Sauce béarnaise</b> <i>Den klassiska såsen på slaktarens vis!</i>	45kr
<b>Tryffelaioli</b> <i>Slaktarens aioli-favorit med härligt rik tryffelsmak</i>	45kr
<b>Chili aioli</b> <i>Vår aioli smaksatt med chili är smakrik men inte het</i>	45kr
<b>Parmesanaioli</b>	45kr
<i>Om du vill ha extra tillbehör och/eller såser går det utmärkt att beställa som extra tillval till priset bredvid.</i>	



## SLAKTARENS KLASSIKER

**Prime beef burger** 249kr

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

**Slaktarplanka** 315kr

*Sverige, hängmörad, välmarmorad Scan Meny*

Grillad ryggbiff & rödvinsbräserad oxkind med tryffelduchesse, tomat, rucola, konfiterad pumpa och sauce bearnaise

**Råbiff** 295kr

Svensk oxfilé med rökt renhjärta, ostronkivling, bakad äggula, picklad silverlök och riven pepparrot. Serveras med tryffelaioli och pommes frites.

## ÖVRIGA RÄTTER

**Vegetariskt** 255kr

Korallinser, rotselleripuré, ostronkivling, rostade hasselnötter och pumpa.

**Stekt filé av röding** 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)*

**Oxfilemedaljong** med pommes frites och bearnaisesås 175kr

**Barnburgare** 100g med pommes frites och ketchup 125kr

**Vaniljglass** - med eller utan chokladsås & maräng 75kr



## EFTERRÄTTER

<b>Nygräddad mörk chokladfondant,</b>	105kr
med Slaktarens vaniljglass romkolasås, rostade hasselnötter, apelsinolja och havssalt.	
<b>Vitvinspocherat päron,</b>	105kr
chokladcrumble, vaniljglas, ljummen mintchokladsås	
<b>Crème brûlée</b> med säsongens tillbehör	105kr
<b>Kvällens sorbet</b>	65kr
<b>Chokladtryffel</b>	40kr

## KAFFE

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

*- Vi kan även servera ovan vald kaffetyp koffeinfritt!*