



SNACKS

Ostron – 'Fine de Claire'	49kr/st
Naturell serveras med citron och schalottenlöksvinnägrett	
Löjrom, ca. 30g	164kr
<i>Amerikansk</i>	
Krispiga potatiships med dipp på löjrom, crème fraiche och lök	
Urval av charkuterier, ca. 65g	125kr
Mangalica skinka, coppa, fänkålsalami, alejandro troncal salami	
Grekiska Oliver med kärna, marinerade i citrus och kryddor	65kr
Tryffelchips med tryffeldipp	65kr
Rotfruktschips med tryffeldipp	65kr
Iberiska Svålar med tryffeldipp	79kr
Marconamandlar	79kr



KVÄLLENS 3 RÄTTERS MENY

**Rimrad skreitorsk,
syrlig purjolök, rökt Sandefjordsås med forellrom
och belugalinser**

Entusiastens vinmeny:

Robert Mondavi, Kalifornien USA 2019 Private Selection Chardonnay

Finsmakarens vinmeny:

Domaine De Oliveira Lecestre, Bourgogne FRA, 2021 Chablis Vieilles Vignes



Stekt oxfile

**serveras med jordärtskockspuré, bakad schalottenlök, tryffelsky,
krispig jordärtskocka och pommes frites**

Entusiastens vinmeny:

Paul & Hugo de Villiers, Paarl Mountain, SA, 2018/19 Shiraz Landskroon

Finsmakarens vinmeny:

I Campi di Flavio Pra , ITA, 2017 Valpolicella Ripasso Superiore "Campo Ciotoli



Apelsinbavaroise

**mjölkchokladkräm, apelsinfileer, blodapelsinsobot
och mandelbiscotti**

Entusiastens vinmeny:

Fattoria di Felsina, Toscana, ITA, 2009 Vin Santo di Chianti Classico

Finsmakarens vinmeny:

Réserve Carlier, Sauternes, FRA, 2019 Sauternes



Kvällsmeny 3 rätter 545kr

Entusiastens vinmeny: 3 glas 385 kr

Finsmakarens vinmeny: 3 glas 465 kr



A LA CARTE MENY

FÖRRÄTTER

Hummer	255kr
Nykokt färsk halv hummer, serveras med Slaktarens baguette och aioli	
Rimmad skreitorsk med syrlig purjolök, rökt Sandefjordsås med forellrom och belugalinser	159kr
Råbiff	159kr
Oxfile 'Laab' med schalottenlök, chili, gröncurry, koriander, mynta, dill, lime och jordnötter.	
Charkbräda	159kr
Lufttorkad skinka, chorizo, salami, paté, svålar, oliver & cornichons	



KÖTT LISTA

Entrecôte ca. 300g	355kr
<i>Sverige, hängmörad, välmarmorerad, Dalsjöfors premium klass 3</i>	
Ryggbiff ca. 200g	295kr
<i>Sverige, hängmörad, välmarmorerad Scan Meny</i>	
Ibérico Bellota "Presa" ca. 200g	298kr
<i>Toppkvalitet av spansk ekollonuppfödd Ibéricogris från Guieljo, Salamanca. Specialdetalj av karré. Aljomar</i>	
Oxfile ca. 200g	395kr
<i>Hängmörad, klass 2,5+</i>	

SLAKTARENS HÄNGMÖRADE STYCKNINGSDETALJER – CIRKA 8 VECKOR

*Irland, köttrasdjur, 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: 549kr/person

Oxfile, Iberico presa, ryggbiff, chorizo och rödvinsbräserad oxkind, serveras med de tillbehör ni väljer per person enligt nedan.



	<i>Pris per Extra servering</i>
<u>Välj 2 tillbehör:</u> <i>(ingår i din beställning)</i>	
Pommes frites	65kr
Potatisduchese <i>Smaksatt med tryffel (innehåller ägg)</i>	65kr
Potatisgratäng	65kr
Bakad schalottenlök <i>Rostat bovete</i>	65kr
Tomatsallad <i>Färsk och bakad tomat med silverlök och vinäger</i>	65kr
Bakad spetskål <i>Med brynt smör majonnäs och riven ost</i>	65kr
<u>Välj 1 sås:</u> <i>(ingår i din beställning)</i>	
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
Parmesanaioli	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 **335kr**

Sverige, hängmörad, välmarmorad Scan Meny

Grillad ryggbiff & rödvinsbräserad oxkind med tryffelduchesse, tomat, rucola, bakad schalottenlök och sauce bearnaise

Råbiff **295kr**

Oxfile 'Laab' med schalottenlök, chili, gröncurry, koriander, mynta, dill, lime och schalottenlök. Serveras med chiliaioli och pommes frites.

ÖVRIGA RÄTTER

Vegetariskt **275kr**

Bakad rotselleri, jordärtskocka, spetskål, schalottenlök, svampkräm, rostat bovete och parmesanost.

Smörstekt torskfilé **325kr**

Citron och örter



BARNMENY (0-12 år)

2-RÄTTER BARNMENY **195kr**

Barnburgare 100g med pommes frites och ketchup

Vaniljglass med chokladsås & maräng



Köttbullar & prinskorv med pommes frites **115kr**
(våra köttbullar innehåller både gluten och laktos)

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

Barnburgare 100g med pommes frites och ketchup **145kr**

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



EFTERRÄTTER

Nygräddad mörk chokladfondant,	125kr
med Slaktarens vaniljglass romkolasås, rostade hasselnötter, apelsinolja och havssalt.	
Apelsinbavaroise	125kr
med mjölkchokladkräm, apelsinfileer, blodapelsinsorbet och mandelbiscotti	
Crème brûlée med säsongens tillbehör	105kr
Kvällens sorbet	75kr
Chokladtryffel	40kr

KAFFE

Bryggkaffe	44kr
Te från - Grönt/ Svart/ Rött	44kr
Espresso	49kr
Dubbel Espresso	54kr
Ristretto	49kr
Americano	50kr
Espresso Macchiato	50kr
Cappuccino	50kr
Kaffe Latte	54kr
Islatte	54kr

- Vi kan även servera ovan vald kaffetyp koffeinfritt!