



DRINKAR & COCKTAILS

GIN & TONIC

Beefeater London Dry Gin	
<i>Tonic, lime, enbär</i>	4cl 115kr
Hernö Sloe Gin	
<i>Tonic, äpple, oxalis</i>	4cl 115kr
Roku Japanese Craft Gin	
<i>Tonic, citronskal, svartpeppar</i>	4cl 135kr
Isle of Harris Gin	
<i>Tonic, gurka, lemon, havssalt</i>	4cl 155kr
Stockholms Bränneri Pink Gin	
<i>Pink Pepper Tonic, Peychaud's bitters, rosépeppar, lime</i>	4cl 155kr

LONG DRINKS

Mezcal Paloma	
<i>Mezcal, lime, grapefrukt soda, salt</i>	5cl 140kr
Negroni Tonic	
<i>Gin, Campari, vermouth, tonic</i>	6cl 160kr
Japanese Ink	
<i>Roku Gin, lime, ballon, sesam, ingefära</i>	6cl 160kr

SHORT DRINKS

Classic Negroni	
<i>Gin, Campari, Vermouth</i>	6cl 160kr
Whisky Sour	
<i>Bourbon, färskpressad citron, äggvita, socker, Angostura</i>	4cl 140kr
Mai Tai	
<i>Rom, lime, mandel, bitters</i>	4cl 140kr
Amaretto Sour	
<i>Amaretto, citron, bitters, socker, äggvita</i>	6cl 150kr

CLASSICS

Old Fashioned	
<i>Bourbon, råsocker, bitters, apelsinskal</i>	6cl 170kr
Caipirinha	
<i>Cachaca, rörsocker, färskpressad lime, krossad is</i>	5cl 140kr
Bellini	
<i>Prosecco och vit persikopuré</i>	130kr
Dry Martini	
<i>Gin, Noilly Prat, oliver</i>	5cl 140kr

BUBBLANDE VINER

Rodestiu Cava Brut Organic	
<i>Rodestiu, Penedès, D.O. Cava ESP – EKO</i>	
	<i>pris glas 95kr</i>
	<i>pris flaska 475kr</i>
Prosecco "Senior" Extra Dry	
<i>Bortolomiol, Valdobbiadene Superiore D.O.C.G.I.T.A</i>	
	<i>pris glas 125kr</i>
	<i>pris flaska 590kr</i>
Champagne Deutz, Aÿ FRA,	
<i>Brut Classic NV</i>	
	<i>pris glas 169kr</i>
	<i>pris flaska 995kr</i>

ALKOHOLFRIA & BARN

DRINKAR

Fruit Punch	
<i>Ananas, passionsfrukt, lime, vanilj, soda</i>	70kr
Virgin Spritz	
<i>Alkoholfritt vitt vin, citron, socker, mynta, sodavatten</i>	80kr
Kiviks Musteri,	
<i>Äppelmust Årets Skörd, 33cl</i>	44kr

KAFFE

Bryggkaffe	44kr
Te - Grönt/ Svart/ Rött	44kr
Espresso	49kr
Dubbel Espresso	54kr
Ristretto	49kr
Americano	50kr
Espresso Macchiato	50kr
Cappuccino	50kr
Kaffe Latte	54kr
Islatte	54kr
<i>- Vi kan även servera ovan vald kaffetyp koffeinfritt!</i>	

KAFFEDRINKAR

Irish Coffee	4 cl 130kr / 6 cl 155kr
Kaffe Karlsson	4 cl 130kr / 6 cl 155kr
Espresso Martini	4 cl 130kr

AVEC


Grönstedts Monopole V.S.O.P., Cognac	24kr/cl
GRANDE CHAMPAGNE, Jean-Luc Pasquet l'Organic 07, Cognac	24kr/cl
Cognac Delamain Pale & Dry X.O., Cognac	44kr/cl
Ron Matusalem Gran Reserva Solera 23, Rom	49kr/cl
Glenmorangie, The Lasanta 12 Years Oloroso Finish, 43,0 %, Whisky	34kr/cl

fråga din servitör om vår fullständiga drink- och cocktaillista

EFTERRÄTTER

Nygräddad mörk chokladfondant med Slaktarens vaniljglass, 125kr
romkolasås, kanderade jordnötter, apelsinolja och havssalt.

Inkokta rabarber med italiensk maräng, lemon curd, 125kr
mandelkaka, yoghurtsorbet och rostad mandel


Crème brûlée med säsongens tillbehör 105kr 

Kvällens sorbet 75kr  



Chokladtryffel 40kr 



SNACKS



Ostron – Fine de Claire 49kr/st  
Naturell serveras med citron och schalottenlöksvinägrett

Löjrom, ca. 30g 164kr 
Amerikansk

Krispiga potatischips med dipp på löjrom, crème fraiche och lök

Charkbräda, ca. 65g 125kr  
Mangallica skinka, coppa, fänkålsalami, alejandro troncal salami

Grekiska Oliver med kärna, marinerade i citrus och kryddor 65kr  

Fuet spansk lufttorkad bondkorv – 80g 55kr  

Tryffelchips med tryffeldipp 65kr  

Rotfruktschips med tryffeldipp 65kr  

Iberiska Svålar med tryffeldipp 79kr  

Marconamandlar 79kr

KVÄLLENS 3 RÄTTERS MENY

Smörkokt vit

sparris med 'guanciale' lufttorkad griskind, forellrom,
mascarponekräm och rostat bovete

Entusiastens vinmeny:

Gerd Stepp Winery, Pfalz, GER, 2021 Estate Riesling

Finsmakarens vinmeny:

Vinarija Karjancic, Srednja i Juzna, Dalmacija KRO, 2017 Posip sur Lie



Stekt lammytterfilé

serveras med smörslungade bönor, pistage crumbel, grön
sparris, ramlök chimichuri, rödvinssås och potatisgratäng

Entusiastens vinmeny:

Charles Smith Wines, WA, USA, 2019 the Velvet Devil Merlot

Finsmakarens vinmeny:

Luna di Mezzanotte, Govone, ITA, 2018 Barolo



**Inkoktrabarber, italiensk maräng, lemon curd,
mandelkaka, yoghurtorbet och rostad mandel**

Entusiastens vinmeny:

Weingut Dr Loosen, Mosel, TYS, 2019 Weblener Sonnenubr Riesling Auslese

Finsmakarens vinmeny:

Réserve Carlier, Bordeaux, FRA 2019 Sauternes



Kvällsmeny 3 rätter 545kr

Entusiastens vinmeny: : 3 glas 385 kr

Finsmakarens vinmeny : 3 glas 465 kr

Fråga oss om vår alkoholfria menyparing

BARNMENY (0-12 år)

2-RÄTTER BARNMENY

195kr

Barnburgare 90g med pommes frites och ketchup

Vaniljglass med chokladsås & maräng



*

Köttbullar & prinskorv med pommes frites

(våra köttbullar innehåller både gluten och laktos)

115kr

Oxfilemedaljong med pommes frites och bearnaisesås

175kr



Barnburgare 90g med pommes frites och ketchup

145kr

Vaniljglass - med eller utan chokladsås & maräng

75kr



SLAKTARENS KLASSIKER


Prime Beef Burger

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

249kr

Slaktarplanka

Sverige, hängmörad, välmarmorerad Scan Meny
Grillad ryggbiff & rödvinsbräserad oxkind med tryffelduchesse, tomat, rucola, grön sparris och sauce bearnaise

335kr 

Råbiff


Oxfilé, rödbeta, rucola, gravad citron, schallotten, rostat bovete, kapriskräm, rädisa och dragonolja. Serveras med pommes frites och tryffelaioli.

295kr  

ANDRA RÄTTER


Vegetariskt

Smörslungade bönor med grön sparris, spenat, ramslöks chimichurri, bakad tomat, pecorinoost och rostad mandel.

275kr 

Smörstekt gös

Vänligen välj dina tillbehör på föregående sida


325kr 

A LA CARTE MENY

FÖRRÄTTER

Hummer

Nykokt färsk halv hummer, serveras med Slaktarens baguette och aioli

255kr 

Smörkokt vit sparris

med 'guanciale' lufttorkad griskind, forellrom, mascarponekräm och rostat bovete

159kr 

Råbiff



Oxfilé, rödbeta, rucola, gravad citron, schallotten, rostat bovete, kapriskräm, rädisa och dragonolja.

159kr  

Charkbräda

Lufttorkad skinka, chorizo, salami, paté, svålar, oliver & cornichons

159kr  

Vår meny är märkt med symbolerna   som berättar att rätten inte innehåller gluten / laktos. De rätter som innehåller nötter/frön finns det tydligt specificerat i texten.

Tänk på att vi steker i smör, så vid allergier kontakta personal

KÖTT LISTA

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

SLAKTARENS HÄNGMÖRADE STYCKNINGSDETALJER – CIRKA 8 VECKOR

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









Entrecôte med ben och kapp , 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 rödvinsbräserverad oxkind,
serveras med de tillbehör ni väljer per person enligt nedan.

*Pris per
Extra servering*

Välj 2 tillbehör: (ingår i din beställning)

Pommes Frites	65kr	 
Potatisduchess <i>Smaksatt med tryffel (innehåller ägg)</i>	65kr	 
Potatisgratäng	65kr	
Bakad spetskål	45kr	
Tomatsallad <i>Färsk och bakad tomat med silverlök och vinäger</i>	65kr	 
Grön sparris <i>Med salladsblad och pecorinoost</i>	65kr	

Välj 1 sås: (ingår i din beställning)

Sauce Bearnaise <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	 
Parmesan aioli <i>God till bland annat fisken</i>	45kr	 
Ramslöks chimichurri <i>Argentinas traditionella köttcondiment, smaksatt med ramslök och citron.</i>	45kr	