



DRINKAR & COCKTAILS

GIN & TONIC

Beefeater London Dry Gin	
<i>Tonic, lime, enbär</i>	4cl 119kr
Hernö Sloe Gin	
<i>Tonic, äpple, oxalis</i>	4cl 119kr
Roku Japanese Craft Gin	
<i>Tonic, citronskal, svartpeppar</i>	4cl 139kr
Isle of Harris Gin	
<i>Tonic, gurka, lemon, havssalt</i>	4cl 159kr
Stockholms Bränneri Pink Gin	
<i>Pink Pepper Tonic, Peychaud's bitters, rosépeppar, lime</i>	4cl 159kr

LONG DRINKS

Mezcal Paloma	
<i>Mezcal, lime, grapefrukt soda, salt</i>	5cl 144kr
Negroni Tonic	
<i>Gin, Campari, vermouth, tonic</i>	6cl 164kr
Japanese Ink	
<i>Roku Gin, lime, ballon, sesam, ingefära</i>	6cl 164kr

SHORT DRINKS

Classic Negroni	
<i>Gin, Campari, Vermouth</i>	6cl 164kr
Whisky Sour	
<i>Bourbon, färskpressad citron, äggvita, socker, Angostura</i>	4cl 144kr
Mai Tai	
<i>Rom, lime, mandel, bitters</i>	4cl 144kr
Amaretto Sour	
<i>Amaretto, citron, bitters, socker, äggvita</i>	6cl 154kr

CLASSICS

Old Fashioned	
<i>Bourbon, råsocker, bitters, apelsinskal</i>	6cl 174kr
Caipirinha	
<i>Cachaca, rörsocker, färskpressad lime, krossad is</i>	5cl 144kr
Bellini	
<i>Prosecco och vit persikopuré</i>	134kr
Dry Martini	
<i>Gin, Noilly Prat, oliver</i>	5cl 144kr

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</i>	
<i>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>	79kr
Alkoholfri Bellini	84kr
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 134kr / 6 cl 159kr
Kaffe Karlsson	4 cl 134kr / 6 cl 159kr
Espresso Martini	4 cl 134kr

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

Glaserad chokladkaka med Slaktarens vaniljglass	105kr
Äppleclafouti med karamellglass, krispig smördeg och kumquatsås	125kr
Crème brûlée med säsongens tillbehör	105kr 
Kvällens sorbet	75kr 
Chokladtryffel	40kr  

SNACKS

Går utmärkt att dela

Ostron – Fine de Claire Naturell serveras med citron och schalottenlöksvinägrett	49kr/st	 
Löjrom , ca. 30g <i>Amerikansk</i> Krispiga potatischips med dipp på löjrom, crème fraiche och lök	174kr	
Charkbräda , ca. 65g Mangalica skinka, coppa, pave, alejandro troncal salami	135kr	 
Grekiska Oliver med kärna, marinerade i citrus och kryddor	69kr	 
Fuet spansk lufttorkad bondkorv – 80g	65kr	 
Tryffelchips med tryffeldipp	69kr	 
Rotfruktschips med tryffeldipp	69kr	 
Iberiska Svålar med tryffeldipp	79kr	 
Marconamandlar	79kr	
Saltgurka med smetana och honung	55kr	

KVÄLLENS 3 RÄTTERS MENY

**Lättgravad och grillad fjordlax
med svartot, citronemultion, örtsallad och forellrom**

Entusiastens vinmeny:

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

Finsmakarens vinmeny:

Ara Single Estate, 2018 Sauvignon Blanc, Marlborough NZ

Vår alkoholfria menyparning:

Melleruds Pilsner, ekologisk 0,5% SVE



Dovhjortsytterfilé

**med trattkantareller, persiljerotspuré, bakat äpple,
lingon och viltsky**

Entusiastens vinmeny:

Brigaldara, 2020 Valpolicella Ripasso ITA

Finsmakarens vinmeny:

Grof Butler, 2015 Eghri Bikavér Grand Superior, UNG

Vår alkoholfria menyparning:

Cero, NV Zinfandel 0,0%, Kalifornian, USA



Äppleclafouti

med karamellglass, krispig smördeg och kumquatsås

Entusiastens vinmeny:

Nederburg, The Winemasters, 2022 Noble Late Harvest, SA

Finsmakarens vinmeny:

Gerd Stepp Winery, Plalz, 2018 Stepp Beerenauslese, TYS

Vår alkoholfria menyparning:

Briska Cider Fläder 0,5% ENGL



Entusiastens vinmeny: : 3 glas 385 kr

Finsmakarens vinmeny: 3 glas 465 kr

Vår alkoholfria menyparning: 235 kr

Kvällsmeny 3 rätter 595kr

MENY ATT DELA

*Vår nya meny framtagen för er som vill ha en smakupplevelse utöver det
vanliga, och tillsammans njuta av något alldeles extra*

Ostron

Naturella serveras med citron och schalottenlöksvinägrett

Löjrom

Krispiga potatischips med dipp på löjrom, crème fraiche och lök

Råbiff

Handskuren oxfilé med forellrom, parmesan, inlagd gulbeta, schalottenlök dill,
dijonnaise och chips på amandinepotatis

Mangalica skinka

30 mån. En fantastisk skinka som räknas bland de bästa i världen



**Slaktarens hängmörade biff på ben - Irland, kötttradsdjur, c.a 30
månader, gräsbete året runt, Dawn Meats prime selections**

Serveras med

Kökets urval av tillbehör

495kr per person

BARNMENY (0-12 år)

2-RÄTTER BARNMENY 195kr

Barnburgare 90g 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 90g med pommes frites och ketchup 145kr



Vaniljglass - med eller utan chokladsås & maräng 75kr



SLAKTARENS KLASSIKER








- Prime Beef Burger** 249kr
Hamburgare gjord på nymald entrecote, ryggbiff och högrev stekt till 70°C med tryffelailoi, karamelliserad lök, tomat, cheddarost, saltgurka. Serveras med pommes frites och tryffeldipp
- Slaktarplanka** 345kr 
Sverige, hängmörad, välmarmorerad Scan Meny
Grillad ryggbiff & rödvinsbräserad oxkind med tryffelduchesse, tomat, rucola, konfiterad pumpa och sauce béarnaise
- Biff Rydberg** 275kr 
Svensk oxfilé, potatis, saltgurka, brynt lök, senapskräm och äggula
- Råbiff** 295kr  
Handskuren oxfilé med forellrom, inlagd gulbeta, schalottenlök dill, dijonnaise och chips på amandinepotatis.
Serveras med pommes frites och tryffel aioli

ANDRA RÄTTER



- Vegetariskt** 275kr 
Svarta linser med stekta trattkantareller, persiljerotspuré, rucola, gulbeta, tomat, och rostade frön
- Stekt Fjällröding** 325kr 
Med stekta trattkantareller, konfiterad höstpumpa, tryffelduchesse och vitvinsås med forellrom

A LA CARTE MENY

FÖRRÄTTER

- Hummer** 265kr 
Nykokt färsk halv hummer, serveras med Slaktarens baguette och aioli
- Lättgravad och grillad fjordlax** 159kr  
Svartrot, citronemultion, örtsallad och forellrom
- Råbiff** 159kr  
Handskuren oxfilé med forellrom, inlagd gulbeta, schalottenlök dill, dijonnaise och chips på amandinepotatis
- Charkbräda** 175kr  
Lufttorkad skinka, chorizo, salami, paté, svålar, oliver & cornichons

Prova gärna att beställa lite av varje och dela med ditt sällskap

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 355kr

Sverige, hängmörad, välmarmorerad, Dalsjöfors premium klass 3

Välj två tillbehör och en sås på nästa sida

Ryggbiff ca. 200g 315kr

Sverige, hängmörad, välmarmorerad Scan Meny

Välj två tillbehör och en sås på nästa sida

Ibérico Bellota "Pluma" ca. 200g 315kr

*Toppkvalitet av spansk ekollonuppfödd Ibéricogris från Guieljo, Salamanca.
Specialdetalj av karré.*

Välj två tillbehör och en sås på nästa sida

Oxfile ca. 200g 410kr

Sverige, hängmörad, klass 2,5+

Välj två tillbehör och en sås på nästa sida

SLAKTARENS HÄNGMÖRADE

STYCKNINGSDETALJER – CIRKA 8 VECKOR

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

Fråga med din servitör om tillgänglighet

Entrecôte med ben och kappa, ca. 700g 525kr

Välj två tillbehör och en sås på nästa sida

T-Benstek – ryggbiff & oxfile på ben, ca. 500g 595kr

Välj två tillbehör och en sås på nästa sida

Klubbstek – ryggbiff på ben, ca. 500g 465kr

Välj två tillbehör och en sås på nästa sida

SLAKTARENS MIXED GRILL DELUXE

för minimum två personer: 549kr/person

Oxfile, Iberico pluma, ryggbiff, chorizo och rödvinsbräserverad oxkind, serveras med två tillbehör och en sås ni väljer per person enligt nedan.

Välj 2 tillbehör: (ingår i din beställning)

Pommes Frites

Bakad potatis

Vitlöksmör smaksatt med stekt biffjuice

Potatisgratäng

Stekt ostronskivling, ängschampinjon och trattkantareller

Med persiljerotspuré och örter

Konfiterad pumpa med rostad spetskål

med salvia, citron och frön

Tomatsallad

Färska och bakade med örter och silverlök

Pris per extra servering

65kr

Välj 1 sås: (ingår i din beställning)

Sauce Béarnaise

Den klassiska såsen på slaktarens vis!

Tryffelaioli

Slaktarens aioli-favorit med härligt rik tryffelsmak

Chili aioli

Vår aioli smaksatt med chili är smakrik men inte het

Pris per extra servering

45kr

