



SNACKS

Ostron – 'Fine de Claire'	49kr/st
Naturell serveras med citron och schalottenlöksvinägrett	
Löjrom, ca. 30g	164kr
<i>Amerikansk</i>	
Krispiga potatischips med dipp på löjrom, crème fraiche och lök	
Urval av charkuterier, ca. 65g	125kr
Mangalica skinka, coppa, pave, alejandro troncal salami	
Fuet	55kr
Spansk lufttorkad bondkorv – 80g	
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
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



Menu 3 courses 545kr

Entusiastens vinmeny : 3 glas 385 kr

Finsmakarens vinmeny : 3 glas 465 kr

Vår alkoholfria menyparning: 235 kr



A LA CARTE MENY

FÖRRÄTTER

Hummer	255kr
Nykokt färsk halv hummer, serveras med Slaktarens baguette och aioli	
Lättgravad och grillad fjordlax	159kr
svartot, citronemultion, örtsallad och forellrom	
Råbiff	159kr
Handskuren oxfilé med forellrom, inlagd gulbeta, schalottenlök dill, dijonnaise och chips på amandinepotatis	
Charkbräda	159kr
Lufttorkad skinka, chorizo, salami, lagrad ost, 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 ”Pluma” ca. 200g	298kr
<i>Toppkvalitet av spansk ekollonuppfödd Ibéricogris från Guieljo, Salamanca. Specialdetalj av karré.</i>	
Oxfile ca. 200g	395kr
<i>Hängmörad, 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

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 pluma, ryggbiff, chorizo och rödvinsbräserad oxkind, serveras med tillbehör 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

Tomatsallad

Färsk och bakad tomat med silverlök och vinäger

Konfiterad pumpa med rostad spetskål

med salvia, citron, och frön

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

65kr

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 tryffelmajonäs, karamelliserad lök, tomat, cheddarost, saltgurka och pommes frites

Slaktarplanka **335kr**

Sverige, hängmörad, välmarmorerad Scan Meny

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

Biff Rydberg **265kr**

Svensk oxfilé, potatis, saltgurka, brynt lök, senapskräm och äggula

Råbiff **295kr**

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

Serveras med pommes frites och tryffelaioli

ÖVRIGA RÄTTER

Vegetariskt **275kr**

Svarta linser med stekta trattkantareller, persiljerotspuré, ruccola, gulbeta, tomat, och rostade frön.

Stekt Fjällröding **325kr**

med stekta trattkantareller, konfiterad höstpumpa, spetskål, tryffelduchesse och vitvinsås med forellrom



MENYN ATT DELA PÅ FÖR TVÅ

Löjrom

Råbiff

Ostron

Mangalica skinka

Slaktarens hängmörade biff på ben

Mixade tillbehör och såser

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



EFTERRÄTTER

Glaserad chokladkaka med portercaramel och vispad crème fraîche	85kr
Äppleclafouti med karamellglass, krispig smördeg och kumquatsås	125kr
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!