



SNACKS

Ostron – 'Fine de Claire'	49kr/st
Naturell serveras med citron och schalottenlöksvinägrett	
Löjrom, ca. 30g	179kr
<i>Bottenviken</i>	
Krispiga potatischips med dipp på löjrom, crème fraiche och lök	
Urval av charkuterier, ca. 65g	135kr
Mangalica skinka, coppa, pave, alejandro troncal salami	
Fuet	65kr
Spansk lufttorkad bondkorv – 80g	
Grekiska Oliver med kärna, marinerade i citrus och kryddor	69kr
Tryffelchips med tryffeldipp	69kr
Rotfruktschips med tryffeldipp	69kr
Iberiska Svålar med tryffeldipp	79kr
Marconamandlar	79kr



KVÄLLENS 3 RÄTTERS MENY

Pocherad skreitorsk och blåmusslor

Serveras med musselvelouté, gurka, rotselleri och färska örter

Vinmeny: Kenwood Vineyards, 2019 Chardonnay, Sonoma/Monterey, Kalifornien, USA

Vinmeny Deluxe: Louis Robin, 2022 Chablis, FRA

Vinmeny alkoholfri: Cero, NV Chardonnay 0,0%, Kalifornien, USA



Oxfile

med ankleversmör, stekt svamp, savojkål, rödvinssås och tryffelduchesse

Vinmeny: Delas, 2021 Côtes-du-Rhône 'Saint Esprit', FRA

Vinmeny Deluxe: Lan, 2015 Rioja Gran Reserva, SPA

Vinmeny Alkoholfri: Natureo, NV Garnacha/Syrah 0,0%, SPA



Äppelstrudel

med amarettoglass

Vinmeny: Castaño, 2016 Dulce Monastrell, SPA

Vinmeny Deluxe: Réserve Carlier, 2019 Sauternes, FRA

Vinmeny alkoholfri: Alkoholfritt Mai Tai, 0,0%



Kvällsmeny 3 rätter 595kr

Vinmeny: 3 glas 385 kr

Vinmeny Deluxe: 3 glas 465 kr

Vinmeny alkoholfri: 3 glas 235 kr



A LA CARTE MENY

FÖRRÄTTER

Hummer	265kr
Nykokt färsk halv hummer, serveras med Slaktarens baguette och aioli	
Pocherad skreitorsk och blåmusslor	159kr
Serveras med musselvelouté, gurka, rotselleri och färska örter.	
Råbiff	159kr
Handskuren oxfilé med schalottenlök, kapris, dragon, mandel, krispigt kycklingskinn och picklade endiver.	
Charkbräda	175kr
Lufttorkad skinka, chorizo, salami, lagrad ost, svålar, oliver & cornichons.	



KÖTT LISTA

Entrecôte ca. 300g	355kr
<i>Sverige, hängmörad, välmarmorerad, Dalsjöfors premium klass 3 Serveras med rödvinssås, Välj två tillbehör och en sås på nästa sida</i>	
Ryggbiff ca. 200g	315kr
<i>Sverige, hängmörad, välmarmorerad Scan Meny Serveras med rödvinssås, Välj två tillbehör och en sås på nästa sida</i>	
Ibérico Bellota ”Pluma” ca. 200g	315kr
<i>Toppkvalitet av spansk ekollonuppfödd Ibéricogris från Guieljo, Salamanca. Specialdetalj av karré. Serveras med rödvinssås, Välj två tillbehör och en sås på nästa sida</i>	
Oxfile ca. 200g	410kr
<i>Sverige, hängmörad, klass 2,5+ Serveras med rödvinssås, Välj två tillbehör och en sås på nästa sida</i>	

SLAKTARENS HÄNGMÖRADE STYCKNINGSDETALJER – CIRKA 8 VECKOR

*Irland, kötttradsdjur, 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
<i>Serveras med rödvinssås, Välj två tillbehör och en sås på nästa sida</i>	
T-Benstek – ryggbiff & oxfile på ben, ca. 500g	595kr
<i>Serveras med rödvinssås, Välj två tillbehör och en sås på nästa sida</i>	
Klubbstek – ryggbiff på ben, ca. 500g	465kr
<i>Serveras med rödvinssås, Välj två tillbehör och en sås på nästa sida</i>	

SLAKTARENS MIXED GRILL DELUXE

för minimum två personer: 549kr/person

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



Välj 2 tillbehör: (ingår i din beställning)

Pommes frites

Bakad potatis

Vitlökssmör smaksatt med kryddsmör

Potatisgratäng

Stekt ostronskivling och ängschampinjon

Med lök och savojkål

Sallad på grillade grönsaker

Paprika, äggplanta, zucchini med citron, svartpeppar, olivolja och vitlök

Tomatsallad

Färska och bakade tomater 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

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 **345kr**

Sverige, hängmörad, välmarmorerad Scan Meny

Grillad ryggbiff & rödvinsbräserad oxkind med tryffelduchesse, tomat, sallad, grillade grönsaker och sauce bearnaise

Biff Rydberg **275kr**

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

Råbiff **295kr**

Handskuren oxfilé med schalottenlök, kapris, dragon, mandel, krispigt kycklingskinn och picklade endiver. Serveras med pommes frites och tryffel aioli.

Kalvschnitzel **249kr**

Dubbelpanerad kalvinnanlår med stekt svamp, kål, citron, kryddsmör, skysås och pommes frites.

FISK & VEGETARISK

Vegetariskt **275kr**

Grillad zucchini, äggplanta, paprika serveras med en krämig hummus, hasselnötter och heta ricottabollar.

Torsk **325kr**

Serveras med stekt svamp, skaldjurssås, savojkål, tryffelduchesse och dill



MENY ATT DELA FÖR 2

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 potatiships med dipp på löjrom, crème fraiche och lök

Råbiff

Handskuren oxfilé med schalottenlök, kapris, dragon, mandel, krispigt kycklingskinn och picklad endiver

Mangalica skinka

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



Slaktarens hängmörade biff på ben -

Irland, kötttrasdjur, 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



EFTERRÄTTER

Chokladfondant	125kr
Med vaniljglass, kolasås och jordnötter	
Äppelstrudel med amarettoglass,	105kr
Crème brûlée med säsongens tillbehör	105kr
Kvällens sorbet	75kr
Chokladtryffel	35kr

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

- Vi kan även servera ovan vald kaffetyp koffeinfritt!