



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

Vit Sparris

Serveras rostad med saltad stenbitsrom, hollandaisesås, endive, ramlök och palsternackschips

Vinmeny: Michael Franck, Saar, 2022 Donatushof Riesling Trocken, TYS

Vinmeny Deluxe: Ara Single Estate, Marlborough, 2018 Sauvignon Blanc, NZ

Vinmeny alkoholfri: Torres, 2021 Natureo Muscat 0,0%, SPA



Lammrygg

Ört och vitlöksstekt lammytterfilè serverad med grön sparris, getostcroquette fylld med valnöt och rosmarin samt rödvinsås och potatisgratäng

Vinmeny: Listrac-Medoc, 2016 Chateau l'Ermitage Cru Bourgeois, FRA

Vinmeny Deluxe: Luna di Mezzanote, 2018 Barolo di Govone, ITA

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



Glasrabarber

Inkokta glasrabarber med pistagekaka, lemoncurdglass och lavendelmaräng

Vinmeny: Gerd Stepp Winery, Pfalz 2020 Stepp Beerenaulese 'S', TYS

Vinmeny Deluxe: Réserve Carlier, 2019 Sauternes, FRA

Vinmeny alkoholfri: Alkoholfritt Bellini, 0,0% □



Kvällsmeny 3 rätter 595kr

Vinmeny: 3 glas 370 kr

Vinmeny Deluxe: 3 glas 440 kr

Vinmeny alkoholfri: 3 glas 235 kr



A LA CARTE MENY

FÖRRÄTTER

Hummer	265kr
Nykokt färsk halv hummer, serveras med Slaktarens baguette och aioli.	
Vit Sparris	159kr
Serveras rostad med saltad stenbitsrom, hollandaisesås, endive, ramslök och palsternackschips.	
Råbiff	159kr
På handskuren oxfilé med krassekräm, brioche krutonger, bakad äggula, färsk vårlök, saltgurka och vinägerstekt majrova med ett stänk lönnsirap.	
Charkbräda	175kr
Lufttorkad skinka, chorizo, salami, lagrad ost, svålar, oliver & cornichons.	



KÖTT LISTA

Entrecôte ca. 300g **355kr**

*Sverige, hängmörad, välmarmorerad, Dalsjöfors premium klass 3
Serveras med rödvinssås, Välj två tillbehör och en sås på nästa sida*

Ryggbiff ca. 200g **315kr**

*Sverige, hängmörad, välmarmorerad Scan Meny
Serveras med rödvinssås, 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.
Serveras med rödvinssås, Välj två tillbehör och en sås på nästa sida*

Oxfile ca. 200g **410kr**

*Sverige, hängmörad, klass 2,5+
Serveras med rödvinssås, Välj två tillbehör och en sås på nästa sida*

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**

Serveras med rödvinssås, Välj två tillbehör och en sås på nästa sida

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

Serveras med rödvinssås, Välj två tillbehör och en sås på nästa sida

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

Serveras med rödvinssås, 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 rödvinbräserad 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

Grön sparris

med schalottenlök och marinerade ärtskott

Sallad med "Admiralens dressing" och krutonger

En skarp och rivig dressing, utsökt till en grillad köttbit.

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 för het

Ramslökschimichurri

Klassisk kött-tillbehör från Argentina där vi bytt ut koriander mot ramslök.

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 högrek stekt till 70°C med tryffelmajonäs, karamelliserad lök, tomat, cheddarost, saltgurka och pommes frites.

Slaktarplanka **345kr**

Sverige, hängmörad, välmarmorad Scan Meny

Grillad ryggbiff & rödvinsbräserad oxkind med tryffelduchesse, tomat, sallad, grön sparris och bearnaisesås.

Biff Rydberg **275kr**

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

Råbiff **295kr**

På handskuren oxfilé med krassekräm, brioche krutonger, bakad äggula, färsk vårlök saltgurka och vinägerstekt majrova med ett stänk lönnsirap.

Kalvschnitzel **249kr**

Dubbelpanerad kalvinnanlår med grön sparris, tomatsallad, citron, kryddsmör, skysås och pommes frites.

FISK & VEGETARISK

Vegetariskt **275kr**

Getostcroquette fylld med valnöt och rosmarin serverad med glacerade betor grön sparris, ärtskott och linser.

Gös **325kr**

Stekt gösfilé med grön sparris, ärtskott, hollandaise, ramslök och tryffelduchesse .



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 potatischips med dipp på löjrom, crème fraiche och lök

Råbiff

På handskuren oxfile med krassekräm, brioche krutonger, bakad äggula, färsk vårlök saltgurka och vinägerstekt majrova med ett stänk lönnsirap.

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



BARNMENY (0-12 år)

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	
Inkokta glasrabarber	105kr
med pistagekaka, lemoncurdglass och lavendelmaräng	
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!