



## SNACKS

*Går utmärkt att dela*

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



## KVÄLLENS 3 RÄTTERS MENY

### Laxtataki

Serveras med yuzu ponzu, jalapeñomajo, rättika, shisokrasse och sesam

*Vinmeny: 2020 Chardonnay, Kenwood Vineyards, Sonoma/Monterey, Kalifornien USA*

*Deluxe vinmeny: 2022 Chablis, Louis Robin, Bourgogne FRA*

*Vår alkoholfria menyparning: Mikkeller Drink'in in the Sun 0,3%, 33cl DAN*



### Kalventrecote

Vitlöksfräst spenat, burrata, tomatsallad,  
grillad persikovinaigrette, rödvinsås och potatis gratäng

*Vinmeny: 2022 Pinot Noir, Gebrüder Nittnaus, Burgenland, ÖST*

*Deluxe vinmeny: 2020 Valpolicella Ripasso, Tommasi, ITA*

*Vår alkoholfria menyparning: ODDBIRD Grenache, Syrah, Mourvèdre, 0,5% FRA*



### Marinerade jordgubbar

Sorbet på exotiska frukter, vit chokladkaka och kakaonibs

*Vinmeny: 2022 Noble Late Harvest, Nederburg, SA*

*Deluxe vinmeny: 2018 Tokaj Late Harvest, Royal Tokaj Wine Co, UNG*

*Vår alkoholfria menyparning: Alkoholfritt Spritz, 0,0%*



	<i>Vinmeny: :</i>	<i>3 glas 360 kr</i>
<b>Kvällsmeny 3 rätter 595kr</b>	<i>Deluxe vinmeny: :</i>	<i>3 glas 430 kr</i>
	<i>Vår alkoholfria menyparning:</i>	<i>250 kr</i>



## A LA CARTE MENY

### FÖRRÄTTER

**Hummer**

**295kr**

Nykokt färsk halv hummer, serveras med Slaktarens baguette och aioli.

**Laxtataki**

**159kr**

Serveras med yuzu ponzu, jalapeñomajo, rättika, shisokrasse och sesam

**Råbiff**

**159kr**

På handskuren oxfilé med vårlök, hasselnötter, gröna oliver, kapris, semitorkade cocktailtomater, basilikakräm och parmesankrisp.

**Charkbräda**

**175kr**

Lufttorkad skinka, chorizo, salami, lagrad ost, svålar, oliver & cornichons.



## KÖTT LISTA

**Entrecôte ca. 300g** **390kr**

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** **335kr**

Toppkvalitet av spansk ekollonuppfödd Ibéricogris från Guieljo, Salamanca.  
Serveras med rödvinssås, Välj två tillbehör och en sås på nästa sida

Specialdetalj av karré.

**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, köttträdjur, c.a 30 månader, gräsbete året runt, Dawn Meats prime selections  
Fråga med din servitör om tillgänglighet

**Entrecôte med ben och kappa, ca. 700g** **575kr**

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

**T-Benstek – ryggbiff & oxfile på ben, ca. 500g** **645kr**

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

**Klubbstek – ryggbiff på ben, ca. 500g** **495kr**

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

### SLAKTARENS MIXED GRILL DELUXE

**för minimum två personer:** **595kr/person**

**Oxfile, Iberico pluma, ryggbiff, chorizo** och rödvinsbräserad **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**

*Serveras med örtsmör*

**Potatisgratäng**

**Örtslungade bönor**

*Nykokta färska bönor*

**Sallad med "Amiralens 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*

**Chimichurri**

*Klassisk kött-tillbehör från Argentina.*

***Pris per extra servering***

**45kr**



## 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, vilmarmorerad Scan Meny Grillad ryggbiff & rödvinsbräserad oxkind med gratinerad tryffelduchesse tomat, sallad, färska bönor och sauce béarnaise.*

**Biff Rydberg** 275kr

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

**Råbiff** 295kr

*På handsuren oxfilé med vårlök, hasselnötter, gröna oliver, kapris, semitorkade cocktailtomater, basilikakräm och parmesankrisp. Serveras med pommes frites och try*

**Kalvschnitzel** 295kr

*Panerat kalvinnanlår med färska bönor, citron, kryddsmör, skysås och pommes frites.*

## FISK och VEGETARISKT

**Vegetariskt** 275kr

*Burrata med vitlöksfräst spenat, färska bönor, tomatsallad, persikovinaigrette, rostade hasselnötter och vegetarisk rödvinsås.*

**Fisk** 325kr

*Halstrad havsaborre, vitlöksfräst spenat, färska bönor, tomatsallad, rostade hasselnötter och vegetarisk rödvinsås.*



## MENY ATT DELA

*En 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 oxfilé med vårlök, hasselnötter, gröna oliver, kapris, semitorkade cocktailtomater,  
basilikakräm och parmesankrisp.*

### Mangalica skinka

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



**Slaktarens hängmörade biff på ben - Irland, köttrasdjur,**  
*c.a 30 månader, gräsbete året runt, Dawn Meats prime selections*  
*Serveras med Kökets urval av tillbehör*

**545kr per person**

## BARNMENY (0-12 år)

**2-RÄTTER BARNMENY 195kr**

**Barnburgare 90g med pommes frites och ketchup**  
**Vaniljglass med chokladsås & maräng**

<b>Köttbullar &amp; prinskorv med pommes frites</b> <i>(våra köttbullar innehåller både gluten och laktos)</i>	<b>115kr</b>
<b>Oxfilemedaljong med pommes frites och bearnaisesås</b>	<b>175kr</b>
<b>Barnburgare 90g med pommes frites och ketchup</b>	<b>145kr</b>
<b>Vaniljglass - med eller utan chokladsås &amp; maräng</b>	<b>75kr</b>



## EFTERRÄTTER

<b>Chokladfondant</b>	<b>125kr</b>
<i>Med vaniljglass och passionsfrukt coulis</i>	
<b>Marinerade jordgubbar</b>	<b>105kr</b>
<i>Sorbet på exotiska frukter, vit chokladkaka och kakaonibs</i>	
<b>Crème brûlée</b>	<b>105kr</b>
<i>med säsongens tillbehör</i>	
<b>Kvällens sorbet</b>	<b>75kr</b>
<b>Chokladtryffel</b>	<b>35kr</b>





## KAFFE

<b>Bryggkaffe</b>	<b>44kr</b>
<b>Te - Grönt/ Svart/ Rött</b>	<b>44kr</b>
<b>Espresso</b>	<b>49kr</b>
<b>Dubbel Espresso</b>	<b>54kr</b>
<b>Ristretto</b>	<b>49kr</b>
<b>Americano</b>	<b>50kr</b>
<b>Espresso Macchiato</b>	<b>50kr</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>50kr</b>
<b>Kaffe Latte</b>	<b>54kr</b>
<b>Islatte</b>	<b>54kr</b>

*- Vi kan även servera ovan vald kaffetyp koffeinfritt!*

## KAFFEDRINKAR

<b>Irish Coffee</b>	<b>4 cl 134kr / 6 cl 159kr</b>
<b>Kaffe Karlsson</b>	<b>4 cl 134kr / 6 cl 159kr</b>
<b>Espresso Martini</b>	<b>4 cl 134kr</b>
<b>Alkoholfritt Irish Coffee</b>	<b>95kr</b>
<b>Alkoholfritt Espresso Martini</b>	<b>95kr</b>

## AVEC

Grönstedts Monopole V.S.O.P., Cognac	<b>24kr/cl</b>
Remy Martin V.S.O.P., Cognac	<b>24kr/cl</b>
Janneau V.S.O.P., Armagnac	<b>24kr/cl</b>
Remy Martin X.O., Cognac	<b>54kr/cl</b>
Ron Matusalem Gran Reserva Solera 23, Rom	<b>49kr/cl</b>
Glenmorangie, The Lasanta 12 Years Oloroso Finish, 43,0 %, Whisky	<b>34kr/cl</b>

*Fråga din servitör om vår fullständiga drink- och cocktaillista*