



## SNACKS

*Går utmärkt att dela*

<b>Ostron – Fine de Claire</b>	<b>49kr/st</b>
<i>Naturell serveras med citron och schalottenlöksvinägrett</i>	
<b>Gratinerat ostron</b>	<b>59kr/st</b>
<i>Med hängd crème fraîche, chiliolja, mangalitza skinka och gräslök</i>	
<b>Löjrom, ca. 30g</b>	<b>179kr</b>
<i>Bottennviken</i>	
<i>Krispiga potatiships med dipp på löjrom, crème fraîche och lök</i>	
<b>Utvalda charkuterier , ca. 65g</b>	<b>135kr</b>
<i>Mangalica skinka, coppa, pave, alejandro troncal salami</i>	
<b>Rostad färsk majs</b>	<b>65kr/st</b>
<i>Med chiliaoili och Manchego ost</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

### Gräddstekta kantareller

*I sprödbakad smördeg med riven hårdost och persilja*

*Vinmeny: 2020 Chardonnay, Catalpa, Bodegas Aramisque, ARG*

*Deluxe vinmeny: 2021 Macón-Péronne, Dom. Du Mont Epin, Bourgogne, FRA*

*Vår alkoholfria menyparning: Nils Oskar Pale Ale, 0% SVE*



### Kryddstekt ankbröst

*Med honungsglaserat plummon, endiver,  
rillette på låret och anksky*

*Vinmeny: 2020 Côtes du Rhône, Delas FRA*

*Deluxe vinmeny: 2018 Chateau l'Ermitage, Bordeaux Cru Bourgeois, FRA*

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



### Karamelliserade äpplen

*Med kanelglass, mandel och citronfräs*

*Vinmeny: 2020 Castaño Dulce Monastrell, SPA*

*Deluxe vinmeny: 2020 Sauternes, Reserve Carlier, FRA*

*Vår alkoholfria menyparning: Alkoholfritt Cinnamon Rum Sour 0%*



	<i>Vinmeny: :</i>	<i>3 glas 350 kr</i>
<b>Kvällsmeny 3 rätter 595kr</b>	<i>Deluxe vinmeny: :</i>	<i>3 glas 400 kr</i>
	<i>Vår alkoholfria menyparning:</i>	<i>250 kr</i>



## A LA CARTE MENY

### FÖRRÄTTER

<b>Hummer</b>	<b>295kr</b>
Nykokt färsk halv hummer, serveras med Slaktarens baguette och aioli.	
<b>Gräddstekta kantareller</b>	<b>159kr</b>
I sprödbakad smördeg med riven hårdost och persilja	
<b>Råbiff</b>	<b>159kr</b>
Handskuren oxfilé med tranbär, cornichons, päron, schallotenlök, svampmajonnäs, picklade kantareller och rödbetschips.	
<b>Charkbräda</b>	<b>175kr</b>
Lufttorkad skinka, chorizo, salami, lagrad ost, svålar, oliver & cornichons.	
<b>Wagyu Biff</b>	<b>295kr</b>
50g Japansk Wagyu ryggbiff från Mayazaki klass A5, eldas vid bordet med salt och svartpeppar	



## 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. 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, 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**

**Smörbakad spetskål**

*Serveras med Manchego ost*

**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

<b>Prime Beef Burger</b>	<b>249kr</b>
<i>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.</i>	
<b>Slaktarplanka</b>	<b>345kr</b>
<i>Sverige, hängmörad, vilmarmorerad Scan Meny Grillad ryggbiff &amp; rödvinsbräserad oxkind med gratinerad tryffelduchesse tomat, sallad, smörbakad spetskål och sauce béarnaise.</i>	
<b>Biff Rydberg</b>	<b>275kr</b>
<i>Svensk oxfilé, potatis, saltgurka, brynt lök, senapskräm och äggula</i>	
<b>Råbiff</b>	<b>295kr</b>
<i>Handskuren oxfilé med tranbär, cornichons, päron, schallotenlök, svampmajonnäs, picklade kantareller och rödbetschips. Serveras med pommes frites och tryffelaioli.</i>	
<b>Kalvschnitzel</b>	<b>295kr</b>
<i>Panerat kalvinnanlår med smörbakad spetskål, citron, kryddsmör, skysås och pommes frites.</i>	

## FISK och VEGETARISKT

<b>Vegetariskt</b>	<b>275kr</b>
<i>Kikärtshummus med friterad blomkål, majs, tomat, silverlök, rökt mandel, mynta och brynt smör.</i>	
<b>Fisk</b>	<b>325kr</b>
<i>Halstrad rödingfilé med citrus och sötpotatissås, crudité på fankål, äpplen, rökt mandel och tryffelduchesse.</i>	



## 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

*Handskuren oxfilé med tranbär, cornichons, päron, schallotenlök,  
svampmajonnäs, picklade kantareller och rödbetschips.*

### 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>Karamelliserade äpplen</b>	<b>105kr</b>
<i>Med kanelglass, mandel och citronfräs</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 kaffetyyp 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 15, 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*