



SNACKS

Går utmärkt att dela

Ostron – Fine de Claire	49kr/st
<i>Naturell serveras med citron och schalottenlöksvinägrett</i>	
Gratinerat ostron	59kr/st
<i>Med hängd crème fraîche, chiliolja, mangalitza skinka och gräslök</i>	
Löjrom, ca. 30g	179kr
<i>Bottennviken</i>	
<i>Krispiga potatiships med dipp på löjrom, crème fraîche och lök</i>	
Utvalda charkuterier , ca. 65g	135kr
<i>Mangalica skinka, coppa, pave, alejandro troncal salami</i>	
Grekiska Oliver med kärna, marinerade i citrus och kryddor	69
Tryffelchips med tryffeldipp	69kr
Rotfruktschips med tryffeldipp	69kr
Iberiska Svålar med tryffeldipp	79kr
Marconamandlar	79kr



KVÄLLENS 3 RÄTTERS MENY

'Den franska menyn- Le menu français'

Stekt Pilgrimsmussla

Med kräm på schalottenlök, örtsmörsås, palsternackschips och regnbågsrom

Vinmeny: 2023 Chardonnay, Bouchard, Bourgogne, FRA

Deluxe vinmeny: 2022 Chablis 'Coquillage', Moillard, Bourgogne, FRA

Vår alkoholfria menyparning: NV Chardonnay, 'Vintense', 0,0% FRA



Filé av fransk Bresse duva

*Med konfiterat duvlår, anklever, king oyster svamp, tryffelsås och picklad schalottenlök.
Serveras med potatisgratäng*

Vinmeny: 2022 Côtes-du-Rhône 'Belleruche', M. Chapoutier, FRA

Deluxe vinmeny: 2016 Château L'Ermitage, Cru Bourgeois, Listrac-Médoc, Bordeaux, FRA

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



Ljummen smördegsbakelse

Med pocherat päron och vaniljkräm. Serveras med vaniljglass

Vinmeny: 2022 Château Haut Marsalet, Monbazillac, FRA

Deluxe vinmeny: Poire Williams, G.E. Massenez, 40%, 4cl, FRA

Vår alkoholfria menyparning: ODDBIRD Blanc de Blancs, 0,0%, FRA



	<i>Vinmeny: :</i>	<i>3 glas 370 kr</i>
Kvällsmeny 3 rätter 595kr	<i>Deluxe vinmeny: :</i>	<i>3 glas 420 kr</i>
	<i>Vår alkoholfria menyparning:</i>	<i>270 kr</i>



A LA CARTE MENY

FÖRRÄTTER

Hummer	295kr
Nykokt färsk halv hummer, serveras med Slaktarens baguette och aioli.	
Stekt Pilgrimsmussla	159kr
Med kräm på schalottenlök, örtsmörsås och palsternackschips och regnbågsrom.	
Råbiff	159kr
Handskuren oxfilé med hackad rödlök, gräslök, löjrom, citronmajonnäs och smörstekta brödkrutonger.	
Charkbräda	175kr
Lufttorkad skinka, chorizo, salami, lagrad ost, svålar, oliver & cornichons.	
Wagyu Biff	295kr
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 **325kr**

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

Ibérico "Pluma" ca. 200g **335kr**

Toppkvalitet av spansk Ibéricogris. Specialdetalj av karré.
Serveras med rödvinssås, Välj två tillbehör och en sås på nästa sida

Oxfile ca. 200g **425kr**

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

SLAKTARENS HÄNGMÖRADE STYCKNINGSDETALJER – CIRKA 8 VECKOR

Irland, kötttrasdjur, 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 rödvinbräserad **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

Stekt savoykål

Serverad på mustig svampkräm

Sallad med krutonger

Serveras med riven ost och Chef Nielsen's senapsdressing

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
<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>	
Slaktarplanka	345kr
<i>Sverige, hängmörad, vilmarmorerad Scan Meny Grillad ryggbiff & rödvinsbräserad oxkind med gratinerad tryffelduchesse tomat, sallad, stekt savoykål och sauce béarnaise.</i>	
Biff Rydberg	275kr
<i>Svensk oxfilé, friterad potatis, saltgurka, brynt lök, senapskräm och äggula</i>	
Råbiff	295kr
<i>Handskuren oxfilé med finbackad rödlök, gräslök, löjrom, citronmajonnäs och smörstekta brödkrutonger. Serveras med pommes frites och tryffelaioli.</i>	
Kalvschnitzel	295kr
<i>Dubbelpanerat kalvinnanlår med kryddsmör, stekt savoykål, silverlök, citron, bakad tomat. och pommes frites.</i>	

FISK och VEGETARISKT

Vegetariskt	275kr
<i>Bakad rotselleri med svampkräm, konfiterad king oyster, picklad rotselleri, tomat, pommes frites och tryffelaioli</i>	
Fisk	345kr
<i>Smörstekt torskrygg med savoykål, svampkräm, palsternackschips, sanderfjordsås 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 lufttorkad 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

Köttbullar & prinskorv med pommes frites <i>(våra köttbullar innehåller både gluten och laktos)</i>	115kr
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
<i>Med blåbärsglass och karamelliserade pistagenötter</i>	
Ljummen smördegsbakelse	125kr
<i>Med pocherat päron och vaniljkräm. Serveras med vaniljglass</i>	
Crème brûlée	105kr
<i>Med säsongens tillbehör</i>	
Kvällens Glass	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!

KAFFEDRINKAR

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

AVEC

Grönstedts Monopole V.S.O.P., Cognac	24kr/cl
Remy Martin V.S.O.P., Cognac	24kr/cl
Janneau V.S.O.P., Armagnac	24kr/cl
Remy Martin X.O., Cognac	54kr/cl
Ron Matusalem Gran Reserva Solera 15, Rom	49kr/cl
Glenmorangie, The Lasanta 12 Years Oloroso Finish, 43,0 %, Whisky	34kr/cl

Fråga din servitör om vår fullständiga drink- och cocktaillista