

Kvällens 3 rätters meny

Lättgravad och halstrad forell med blomkålspuré,
frissésallad, gurka, senap- & citronemulsion, örter och
smörstekt kavring

2020 Catalpa Old Vines Chardonnay
Bodegas Atamisque, Tupungato

*

Stekt älgrygg med kräm på trattkantareller & rostad
palsternacka, krispig grönkål, tranbär, rödvinssås, färska
bönor och potatisgratäng

2019 Vallado Vinho Tinto
Quinta do Vallado, Douro

*

Bakad saffran- & apelsinpudding med mjölkchoklad,
syltade kumquats, biscotti, kakaobönor och tranbär
inlagda i Cointreau

2009 Vin Santo di Chianti Classico
Fattoria di Felsina, Toscana

Kvällsmeny 3 rätter 495kr
Vinmeny 3 glas 345 kr

Drinktilltugg & Snacks

Ostron – Fine de Claire

- Naturell serveras med citron och schalottenlöksvinägrett 39kr/st
- Slaktarens ostron ”à la Chef Olsen” 45kr/st

Löjrom

Bottenviken, Sverige och Finland, Quality Caviar

- Krispiga potatischips med dipp på löjrom, creme fraiche och lök 149kr

Jamon Iberico Bellota 5J skinka 30g 145kr

Grekiska Oliver med kärna 45kr

Tryffelchips / Rotfruktschips 30kr

Iberiska Svålar med tryffeldipp 40kr

Förrätter

Ceviche	145kr
Råmarinerad pilgrimsmussla och forell med lime, sesam, picklad chili, koriander, gurka, tomat, frissésallad, salladslök och chili/sesam-emulsion	
Råbiff	145kr
På sotad oxfilé med svamp- & enbärs emulsion, picklad silverlök, Västerbottenost, råhyvlad champinjon, vallmo, bovete och smörgåskrasse	
Forell	145kr
Lättgravad och halstrad forell med blomkålspuré, frissésallad, gurka, senap- & citronemulsion, örter och smörstekt kavring	
Charkbräda	145kr
Lufttorkad skinka, chorizo, salami, paté, svålar, oliver & cornichons	

GRILLADE STYCKNINGSDETALJER FRÅN KÖTTDISKEN

*Alla dessa rätter serveras med parmesansallad och färska bönor samt
tomatsallad med minutpicklad silverlök*

Ibérico Bellota "Presá" ca. 200g 295kr

Toppkvalitet av spansk ekollonuppfödd Ibéricogris från Guieljo, Salamanca.

Specialdetalj av karré. Aljomar

Med chipotlemajonnäs, rödvinssås och pommes frites

Entrecôte ca. 300g 325kr

Sverige, hängmörad, välmarmorad, Dalsjöfors premium klass 3

Serveras med sauce bearnaise, rödvinssås och pommes frites

Oxfile ca. 200g 345kr

Sverige, hängmörad, Dahlbergs 2,5+

med ankleversmör, tryffelrödvinssås, hyvlad champinjon
och potatisgratäng

Kalvkotlett ca. 300g 325kr

Sverige, hängmörad, Närkekött

Grillad och gremolatamarinerad, serverad med tryffelaioli
och pommes frites.

Slaktarens "Mixed grill deluxe" för två: 425kr/person

oxfile, presa, kalvkotlett, chorizo och rödvinsbräserad oxkind,
serveras med tryffel-aioli, chipotlemajonnäs, sauce bearnaise
och pommes frites

GRILLADE BIFFAR PÅ BEN FRÅN MÖRNINGSKYLEN

(begränsat antal portioner för varje kväll)

Serveras sidan om till rätterna: parmesansallad och färska bönor samt tomatsallad med minutpicklad silverlök

Entrecôte med ben och kappa, 2,5 – 3,0 cm tjocklek 495kr

*Irland, köttrasdjur, c.a 30 månader, gräsbete året runt,
Dawn Meats prime selections*

Serveras med sauce bearnaise, tryffelmajonnäs, rödvinssås,
brynt lök och pommes frites

T-Benstek – ryggbiff & oxfilé på ben, 2,5-3,0cm tjocklek 575kr

*Irland, köttrasdjur, c.a 30 månader, gräsbete året runt,
Dawn Meats prime selections*

Serveras med sauce bearnaise, tryffelmajonnäs, rödvinssås,
brynt lök och pommes frites

Klubbstek – ryggbiff på ben, 2,5-3,0 cm tjocklek 395kr

*Irland, köttrasdjur, c.a 30 månader, gräsbete året runt,
Dawn Meats prime selections*

Serveras med sauce bearnaise, tryffelmajonnäs, rödvinssås,
brynt lök och pommes frites



Huvudrätter

- Slaktarplanka 285kr
Sverige, hängmörad, välmarmorerad Scan Meny
Grillad ryggbiff & rödvinsbräserad oxkind med tryffelduchesse, färska bönor, bakade tomater, parmesansallad och sauce bearnaise
- Älgrygg 345kr
Från Sveriges skogar
Stekt älgrygg med creme på trattkantareller & rostad palsternacka, krispig grönkål, rostad spetskål, tranbär, rödvinssås, färska bönor och potatisgratäng
- Prime Beef Burger 245kr
Hamburgare gjord på nymald entrecote, ryggbiff och högrev stekt till 70°C med tryffelmajonäs, karamelliserad lök, tomat, cheddarost, saltgurka och pommes frites.
- Råbiff 295kr
På sotad oxfilé med svamp- & enbärsemulsion, picklad silverlök, Västerbottenost, råhyvlad champinjon, vallmo, bovete och smörgåskrasse, serveras med tryffeldipp och pommes frites
- Piggvar 395kr
Odlad i markbassänger från Norge, Spanien eller Holland
Med champagnesås, ekskivling, råhyvlad champinjon, gröna bönor, rostad spetskål, bakade tomater och gratinerad tryffelduchesse
- Vegetariskt 255kr
Ört- & honungsrostad butternutpumpa med creme på palsternacka & trattkantareller, linser, västerbottenost, krispig grönkål, rostad spetskål, tranbär, pumpafrön, färska bönor, bakade tomater och parmesansallad

Barnmeny

(0-12 år)

Köttbullar, prinskorv och pommes frites 85kr
(våra köttbullar innehåller både gluten och laktos)

Oxfilemédeljong med pommes frites och bearnaisesås 145kr

Vaniljglass - med eller utan chokladsås & maräng 55kr

Psst – Nästan alla våra huvudrätter går att ordna i barnstorlek för halva priset, bara fråga oss!

Efterrätter

Nygräddad chokladfondant med rostad råg, malt och weissbier	85kr
Bakad saffran- & apelsinpudding med mjölkchoklad, syltade kumquats, biscotti, kakaobönor och tranbär inlagda i Cointreau	85kr
Crème brulée med säsongens tillbehör	80kr
Bakad Kornblomst med hjortron samt frukt- & nötbröd	85kr
Chokladtryffel	35kr

Sött vin

	pris glas
Ratafia de Champagne	4 cl 109kr
Domaine Egly-Ouriet, Champagne	
1997 Coteaux-du-Layon	4 cl 109kr
Moulin Touchais, Loire	
2011 Stepp Beerenauslese «S»	4 cl 95kr
Gerd Stepp Winery, Pfalz	
2009 Vin Santo di Chianti Classico	4 cl 109kr
Fattoria di Fèlsina, Toscana	
2019 Vecchioflorio Dolce Marsala Superiore	4 cl 85kr
Cantine Florio, Sicilien	

Kaffedrinkar

Irish Coffee	4 cl 125kr / 6 cl 150kr
Kaffe Karlsson	4 cl 125kr / 6 cl 150kr
Espresso Martini	4 cl 125kr
Not so Espresso Martini	4 cl 125kr
Vodka, Amaretto, bittermandel	

After dinner cocktails

Japanese Ink	6cl 155kr
Roku Gin, lime, hallon, sesam, ingefära	
Slaktarens Old Fashioned	4cl 135kr
Bourbon, Rye, Cognac, bitters, råsocker, apelsinskal	
Figgy Highball	4cl 135kr
Gin, citron, fikon, sirup	
Hot Spiced Rum	4cl 135kr
Mörk rom, kryddor, citron	
Amaretto Sour	6cl 145kr
Amaretto, citron, bitters, socker, äggvita	
Flamin' Zombie	6cl 185kr
Vit rom, mörk rom, Overproof rom, lime, ananas, passionsfrukt	