



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 potatischips 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	69kr
Tryffelchips med tryffeldipp	69kr
Rotfruktschips med tryffeldipp	69kr
Iberiska Svålar med tryffeldipp	79kr
Marconamandlar	79kr
Nötmix	59kr



KVÄLLENS 3 RÄTTERS MENY

Vit sparris

Med rökt crème fraiche, glasört, timjanolja och San Danielle skinka

Vinmeny: 2023 Donatushof Riesling Trocken, Michael Franck, Saar, TYS

Deluxe vinmeny: 2022 Pouilly Fumé, Caves Perrieres, Loire, FRA

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



Lammracks

*Med äpple och ramslökschutney, smörkokta majrovor, grön sparris och rödvinsås.
Serveras med potatisgratäng.*

Vinmeny: 2022 Rioja Reserva, Cune, SPA

Deluxe vinmeny: 2019 Barolo, Luna di Mezzanotte, ITA

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



Pocherad rabarber

Med mandelkaka, hibiskus snö, rabarber och yoghurt sorbet, bergamott gel

Vinmeny: 2022 Later Harvest, Indomita, CHI

Deluxe vinmeny: 2019 Sauternes, Reserve Carlier, FRA

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



	<i>Vinmeny: :</i>	<i>3 glas 395 kr</i>
Kvällsmeny 3 rätter 595kr	<i>Deluxe vinmeny: :</i>	<i>3 glas 510 kr</i>
	<i>Vår alkoholfria menyparning:</i>	<i>270 kr</i>



A LA CARTE MENY

FÖRRÄTTER

Vit sparris	159kr
Med rökt crème fraiche, glasört, timjanolja och San Danielle skinka.	
Råbiff	159kr
Handskuren oxfilé med hackad och picklad roscofflök, pepparrot, rädisor, svarta vinbär, sumak majonnäs, riskrisp och svart vinbärspulver.	
Charkbräda	189kr
Lufttorkad skinka, chorizo, salami, lagrad ost, svålar, oliver & cornichons.	
Gratinerade havskräftor	245kr
Med vitlök, örter och citron. <i>6 halva havskräftor.</i>	
Wagyu Biff	295kr
50g Japansk Wagyu ryggbiff från Kagoshima 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 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 **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

Tillfälligt utvalda kött detaljer.

Ofta tar vi hem detaljer som är från en speciell ras, en unik detalj, där uppfödning och ursprung gjort köttet extra åtråvärt. *Fråga er kypare om vilken kött detalj det är ikväll.*

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

Sallad med krutonger

Serveras med riven ost och Chef Nielsen's senapsdressing

Örtslungad grön sparris

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

Klassiskt kött-tillbehör från Argentina med ramslök

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, välmarmorad Scan Meny Grillad ryggbiff & rödvinsbräserad oxkind med gratinerad tryffelduchesse, tomat sallad, örtslungad grön sparris och sauce béarnaise..

Biff Rydberg 275kr

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

Råbiff 295kr

Handskuren oxfilé med hackad och picklad roscofflök, pepparrot, rädisor, svarta vinbär, sumak majonnäs, riskrisp och svart vinbärspulver. Serveras med pommes frites och tryffelaioli.

Kalvschnitzel 295kr

Dubbelpanerat kalvinnanlår med kryddsmör, örtslungad grön sparris, citron. Serveras med pommes frites.

FISK och VEGETARISKT

Vegetariskt 275kr

Tartar på bakade och semitorkade rödbetor, konfiterad king oyster svamp, picklade senapsfrö, avokado, rödbetskram, krisp och örter. Serveras med pommes frites och tryffelaioli..

Fisk 325kr

Smörstekt torskrygg med grön sparris, grillad spetskål, vitvinsås, timjanolja, örter och tryffelduchesse.



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 potatiships med dipp på löjrom, crème fraiche och lök

Råbiff

*Handskuren oxfile med hackad och picklad roscofflök, pepparrot, rödisor, svarta vinbär,
sumak majonnäs, riskrisp och svart vinbärspulver.*

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

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 vaniljglass, hallonsås och hibiscus</i>	
Pocherad rabarber	125kr
<i>Med mandelkaka, hibiskus snö, rabarber/yoghurt sorbet, bergamott gel och rabarberchips.</i>	
Crème brûlée	105kr
<i>med säsongens tillbehör</i>	
Kvällens sorbet och glass	75kr
<i>Fråga oss om kvällens urval</i>	
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 kaffetyper 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