



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	189kr
<i>Bottennviken</i>	
<i>Krispiga potatiships med dipp på löjrom, crème fraîche och lök</i>	
Utvalda charkuterier , ca. 65g	145kr
<i>Mangalica skinka, coppa, pave, alejandro troncal salami</i>	
Grekiska Oliver med kärna, marinerade i citrus och kryddor	75kr
Tryffelchips med tryffeldipp	75kr
Rotfruktschips med tryffeldipp	75kr
Iberiska Svålar med tryffeldipp	85kr
Marconamandlar	85kr
Nötmix	65kr



KVÄLLENS 3 RÄTTERS MENY

Ceviche med pilgrimsmusslor

Med Chef Martin's XO marinad, gurka, rödlök, jalapeño, koriander, lime och rostade sesamfrön

Vinmeny: 2022 Kia Ora Sauvignon Blanc, Marlborough, NZ

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

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

□

Grillad ryggbiff

Med aubergine kräm, cajunkryddad smörstekt majs, riven parmesanost, bakad tomat och örter. Serveras med pommes frites och parmesan aioli

Vinmeny: 2015 Cabernet Sauvignon, Kenwood, Kalifornien, USA

Deluxe vinmeny: 2022 Crozes-Hermitage, Delas, FRA

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

□

Jordgubbssorbet

Marinerade jordgubbar, vit chokladkaka och jorgubbskrisp

Vinmeny: NV Lambrusco, Cantine Ruinite, Emilia, ITA

Deluxe vinmeny: 10 Year Old Tawny Port, Taylor's, PORT

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

□

	<i>Vinmeny: :</i>	3 glas	345 kr
<i>Kvällsmeny 3 rätter 595kr</i>	<i>Deluxe vinmeny :</i>	3 glas	410 kr
	<i>Vår alkoholfria menyparning:</i>		270 kr



A LA CARTE MENY

FÖRRÄTTER

Ceviche med pilgrimsmusslor	164kr
Med Chef Martin's XO marinad, gurka, rödlök, jalapeño, koriander, lime och rostade sesamfrön.	
Råbiff	164kr
Handskuren oxfilé med hackade cornichons, senap, picklad silverlök, friterad schalottenlök, marcona mandel, rostad benmärgskräm och rökt vesterhavssost.	
Charkbräda	189kr
Lufttorkad skinka, chorizo, salami, lagrad ost, svålar, oliver & cornichons.	
Gratinerade havskräftor	254kr
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

415kr

Sverige, hängmörad, vålmarmorerad, Dalsjöfors premium klass 3

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

Ryggbiff ca. 200g

345kr

Sverige, hängmörad, vålmarmorerad Scan Meny

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

Ibérico Bellota "Pluma" ca. 200g

355kr

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

445kr

Sverige, hängmörad, klass 2,5+

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

SLAKTARENS HÄNGMÖRADE STYCKNINGSDETALJER – CIRKA 8 VECKOR

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

Fråga med din servitör om tillgänglighet

Entrecôte med ben och kappa, ca. 700g

625kr

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

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

665kr

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

Klubbstek – ryggbiff på ben, ca. 500g

545kr

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 köttdetalj det är ikväll.*

SLAKTARENS MIXED GRILL DELUXE

för minimum två personer:

625kr/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

Baconsallad

Serveras med kaprisdressing och knaperstekt smulad bacon

Färska bönor

Nykokta gröna bönor med örter

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

Parmesanaoli

Pris per extra servering

45kr



SLAKTARENS KLASSIKER

Prime Beef Burger 259kr

Hamburgare gjord på nymald entrecote, ryggbiff och högre stekt till 70°C med tryffelailoi, karamelliserad lök, tomat, cheddarost, saltgurka. Serveras med pommes frites och tryffeldipp.

Slaktarplanka 375kr

Sverige, hängmörad, välmarmorad Scan Meny Grillad ryggbiff & rödvinsbräserverad oxkind med gratinerad tryffelduchesse, tomat sallad, färska bönor och sauce béarnaise..

Biff Rydberg 295kr

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

Råbiff 315kr

Handskuren oxfilé med hackade cornichons, senap, picklad silverlök, friterad schalottenlök, marcona mandel, rostad benmärgskrämm och rökt vesterhavsost. Serveras med pommes frites och tryffelaioli.

Kalvschnitzel 315kr

Dubbelpanerat kalvinnanlår med kryddsmör, färska bönor, citron. Serveras med pommes frites.

FISK och VEGETARISKT

Vegetariskt 295kr

Smörbönor med shiitake svamp, färska bönor, tomat, riven parmesan och marcona mandel. Serveras med pommes frites och tryffelaioli

Fisk 375kr

Smörstekt havsabborre, rökt beurre blanc, shiitake svamp, färska bönor, forellrom 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 oxfilé med hackade cornichons, senap, picklad silverlök, friterad schalottenlök, marcona mandel, rostad benmärgskräm och rökt vesterhavsost.

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

(våra köttbullar innehåller både gluten och laktos)

115kr

Oxfilémedaljong med pommes frites och bearnaisesås

195kr

Barnburgare 90g med pommes frites och ketchup

145kr

Vaniljglass - med eller utan chokladsås & maräng

85kr



EFTERRÄTTER

Chokladfondant	135kr
<i>Med vaniljglass, hallonsås och hibiscus</i>	
Jordgubbssorbet	135kr
<i>Marinerade jordgubbar, vit chokladkaka och jorgubbskrisp</i>	
Crème brûlée	115kr
<i>med säsongens tillbehör</i>	
Kvällens sorbet och glass	85kr
<i>Fråga oss om kvällens urval</i>	
Chokladtryffel	55kr



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