SLAKTAREN

SNACKS

Går utmärkt att dela

Ostron – Fine de Claire **49kr/st**
Naturell serveras med citron och schalottenlöksvinägrett

Gratinerat ostron **59kr/st**
Med hängd crème fraîche, chiliolja, mangalitza skinka och gräslök

Löjrom, ca. 30g **189kr**
Bottennviken
Krispiga potatischips med dipp på löjrom, crème fraiche och lök

Utvalda charkuterier , ca. 65g **145kr**
Mangalica skinka, coppa, pave, alejandro troncal salami

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**

SLAKTAREN

KVÄLLENS 3 RÄTTERS MENY

Ankterrin

Med kycklingleverpaté, kantarell jam, körsbärsås och rostat brioche

Vinmeny: *Gebrüder Nittnaus, Pinot Noir, Burgenland*
Deluxe vinmeny: *Louis Latour Bourgogne Hautes-Côtes-de-Beaune, Frankrike*
Vår alkoholfria menyparning: *Leitz Riesling 0,0%, Tyskland*

□

Tuppbröst

Med rotselleripuré, brynt smörrostade hasselnötter, vinpicklade lingon, bakad spetskål. Serveras med potatisgratäng och en rödvinssky med rostad majs

Vinmeny: *Baron de Ley Tres Viñas Blanco Reserva, Rioja, Spanien*
Deluxe vinmeny: *Rocafosca Blanc – Costers del Priorat, Priorat, Spanien*
Vår alkoholfria menyparning: *ODDBIRD Grenache, Syrah, Mourvèdre, 0,5% FRA, Frankrike*

□

Hallonmousé

Med körsbärskompott, chokladganache, mandelkrisp och färska hallon

Vinmeny: *Topaque, fortified muscadelle, Australien*
Deluxe vinmeny: *Taylor's Late Bottled Vintage, Portugal*
Vår alkoholfria menyparning: *ODDBIRD Blanc de Blancs, 0,0%, FRA, Frankrike*

□

Kvällsmeny 3 rätter 595kr

Vinmeny: :	3 glas	389 kr
Deluxe vinmeny :	3 glas	485 kr
Vår alkoholfria menyparning:		299 kr

SLAKTAREN

A LA CARTE MENY

FÖRRÄTTER

Ankterrin 164kr
med kycklingleverpaté, kantarelljam, körsbärsås och rostad brioche

Råbiff 164kr
Handskuren oxfilé med krispig chiliolja, salladslök, gurka, picklade plommon, ingefära, rostade sesamfrö, apelsinmajonnäs och lotusrots

Charkbräda 189kr
Lufttorkad skinka, chorizo, salami, lagrad ost, svålar, oliver & cornichons.

Gratinerade havskräftor 254kr
Med vitlök, örter och citron. *ca 6 halva havskräftor*.

Wagyu Biff 295kr
50g Japansk Wagyu ryggbiff från Kagoshima klass A5,
eldas vid bordet med salt och svartpeppar

SLAKTAREN

KÖTT LISTA

Entrecôte ca. 300g **415kr**
Sverige, hängmörad, välmarmorerad, Dalsjöfors premium klass 3
Serveras med rödvinssås, Välj två tillbehör och en sås på nästa sida

Ryggbiff ca. 200g **345kr**
Sverige, hängmörad, välmarmorerad 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

Oxfilé 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, köttrasdjur, 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 & oxfilé 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**
Oxfilé, Iberico pluma, ryggbiff, chorizo och rödvinsbräserad **oxkind,**
serveras med två tillbehör och en sås ni väljer per person enligt nedan.

SLAKTAREN

Välj 2 tillbehör: *(ingår i din beställning)*

Pommes Frites

Bakad potatis
Serveras med örtsmör

Potatisgratäng

Baconsallad
Serveras med kaprisdressing och knaperstekt smulad bacon

Rostad spetskål

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!

Pepparsås
Pepprig och krämig

Salsa verde
Syrlig grön örtsås med tomatillos, perfekt till en bit kött

Tryffelaioli

Pris per extra servering **45kr**

SLAKTAREN

SLAKTARENS KLASSIKER

Prime Beef Burger **259kr**
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 **375kr**
Sverige, hängmörad, välmarmorerad Scan Meny
Grillad ryggbiff & rödvinsbräserad oxkind med gratinerad tryffelduchesse,
tomat sallad, rostad spetskål och sauce béarnaise..

Biff Rydberg **295kr**
Svensk oxfilé, potatis, saltgurka, brynt lök, senapskräm och äggula

Råbiff **315kr**
Handskuren oxfilé med krispig chiliolja, salladslök, gurka, picklade plommon,
ingefära, rostade sesamfrö, apelsinmajonnäs och lotusrots.
Serveras med pommes frites och chiliaioli..

Kalvschnitzel **315kr**
Dubbelpanerat kalvinnanlår med kryddsmör, rostad spetskål, citron.
Serveras med pommes frites.

FISK och VEGETARISKT

Vegetariskt **295kr**
Friterad aubergine med youghurtsås, tomatsallad, dukkha, örter och pommes

Fisk **375kr**
Smörstekt gös med admiralsås, kantareller, plommon , rostade hasselnötter
och brynt potatis.

SLAKTAREN

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 krispig chiliolja, salladslök, gurka, picklade plommon, ingefära, rostade sesamfrö, apelsinmajonnäs och lotusrots

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 **115kr**
(våra köttbullar innehåller både gluten och laktos)

Oxfilémedaljong med pommes frites och bearnaisesås **195kr**

Barnburgare 90g med pommes frites och ketchup **145kr**

Vaniljglass - *med eller utan chokladsås & maräng* **85kr**

SLAKTAREN

EFTERRÄTTER

Chokladfondant **135kr**
Med vaniljglass, saltkolasås och rostade hasselnötter

Hallonmoussé **135kr**
med körsbärskompott, chokladganache, mandelkrisp och färska hallon

Crème brûlée **115kr**
med säsongens tillbehör

Kvällens sorbet och glass **85kr**
Fråga oss om kvällens urval

Chokladtryffel **55kr**

SLAKTAREN

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