



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 från Thise mejeri, chiliolja, mangalitza skinka och gräslök</i>	
Kalix Ljörom, ca. 30g	189kr
<i>Crème fraîche från Thise mejeri, lök och krispiga potatiships.</i>	
Utvalda charkuterier , ca. 65g	145kr
Grekiska Oliver <i>med kärna, marinerade i citrus och kryddor</i>	75kr
Nocellara Oliver med kärna	75kr
Tryffelchips med tryffeldipp	75kr
Rotfruktschips med tryffeldipp	75kr
Iberiska Svålar med tryffeldipp	85kr
Marconamandlar	85kr
Nötmix	65kr



KVÄLLENS 3 RÄTTERS MENY

Rimmad torskrygg

med pepparotssås, rödbetsreduktion, puffat bovete, syrad purjolök, cidergranité och äpple.

Vinmeny: 2022 Escapades Sauvignon Blanc, Stellenbosck, Syd Afrika

Deluxe vinmeny: Ile Four Yuzu Sake, Japan

Vår alkoholfria menyparning: Spumante, ODDBIRD, Veneto, Italien 0,0%



Smörstekt svensk renytterfilé,

konfiterad och picklad butternut, björnbärsgel, praliné på karl johan svamp, viltsås och kakaonibs

Vinmeny: 2023 Pinot Noir Gran Reserva, Casas Patronales, Valle de Leida, Chile

Deluxe vinmeny: 2019 Crozes-Hermitage, Jaboulet, Rhône, Frankrike

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



Karamelliserad äpple cheesecake

med Calvados äpplen.

Vinmeny: 2022 Château Haut-Marsalet, Monbazillac, Frankrike

Deluxe vinmeny: 2013 Tokaji Aszú 5 puttonyos, Oremus. Tempos-vega Sicilia, Ungern

Vår alkoholfria menyparning: Oolong Cultured Tea, 0,5%, Sverige

	Vinmeny: :	3 glas	389 kr
Kvällsmeny 3 rätter 595kr	Deluxe vinmeny :	3 glas	485 kr
	Vår alkoholfria menyparning:		299 kr



A LA CARTE MENY

FÖRRÄTTER

Rimmad torskrygg	164kr
Med pepparotssås, rödbetsreduktion, puffat bovete, syrad purjolök, cidergranité och äpple.	
Råbiff	164kr
Black Angus innanlår, picklad schalottenlök, cornichons, grillad semitorkad portabello, umami majo, pommes allumettes , riven parmesan och friterad dill.	
Charkbräda	189kr
Lufttorkad skinka, chorizo, salami, lagrad ost, svålar, oliver & cornichons.	
Ostbräda	155kr
3 Sorters ost, Tomme basque, Blå kornblomst och Morbier 6 mån serveras tillsammans med körsbär och svart vinbärssylt med cognac och kvällens tilltuggskex.	
Gratinerade havskräftor	254kr
Med vitlök, örter och citron. <i>ca 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, vålmarmorad, Dalsjöfors premium klass 3

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

Ryggbiff ca. 200g

345kr

Sverige, hängmörad, vålmarmorad 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, 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 & 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

Sallad med vit balsamicodressing

Med ost och örter

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

Mojo rojo

Med grillade paprikor med en härligt rökig smak, perfekt till en bit kött

Tryffelaioli

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 & rödvinsbräserad oxkind med gratinerad tryffelduchesse, tomat sallad, rostad spetskål och sauce béarnaise..*

Biff Rydberg

295kr

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

Råbiff

315kr

Black Angus innanlår, picklad schalottenlök, cornichons, , grillad semitorkad majo, pommes allumettes , riven parmesan och friterad dill.
Serveras med pommes frites och tryffelaioli.

portabello, umami

Kalvschnitzel

315kr

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

FISK och VEGETARISKT

Vegetariskt

295kr

Konfiterad och picklad butternut, vinkokta Gotlandslinser, gastrik och rostade pumpakärnor.
Serveras med pommes frites

Fisk

375kr

Smörstekt lax från Färöarna, Champagnesås, purjolök, äpple och fänkålskräm.
Serveras med 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

Kalix Löjrom

Creme fraiche från Thise mejeri, lök och krispiga potatiships

Råbiff

*Black Angus innanlår, picklad schalottenlök, cornichons, , grillad semitorkad portabello, umami
majo, pommes allumettes , riven parmesan och friterad dill*

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

Oxfilemedaljong 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, saltkolasås och rostade hasselnötter</i>	
Karamelliserad äpple cheesecake	135kr
<i>Med Calvados äpplen.</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