

# KÖTTLISTA

"Vi klassificerar vårt kött i tre kategorier. Marmoreringsgrad, smakintensitet och mörhet.

Vi använder oss av skalan 1-12. Allt för att ni lättare ska hitta ett kött i er smak."

Serveras med tomat, sallad med parmesan, bearnaisesås & bakad potatis. Vill ni byta potatisen till våra Hantverkspommes frites tillkommer en extra kostnad om 25kr per person.

## På ben för 2 personer (30 min)

Entrecôte, Ayrshire, "AG selection by Highland beef", Skottland, 900g 1395

Marmorering 7/12 Smakintensitet 8/12 Mörhet 7/12

"En 24 månaders kviga hängmörad i 40 dagar med mineraliska toner samt en viss sötma."

T-bone, Black Angus, "USDA Prime", "Creekstone Farm", Kansas, USA, 700g 1495

Marmorering 9/12 Smakintensitet 10/12 Mörhet 9/12

"Till denna styckningsdetalj använder vi Hardcore Carnivore Black som rubb med toner av rostad svartpeppar och vitlök. Innehåller aktivt kol vilket ger en svart karaktär på ytan. Ett saftigt kött med smöriga toner."

**HARD  
CORE  
CARNIVORE**

Entrecôte, Ayrshire, Vasa, Finland, 900g 1595

Marmorering 7/12 Smakintensitet 7/12 Mörhet 7/12

"Hängmörad i 30 dagar. Gräsuppfödda kor med gräddig, mineralisk smak och hängmörade toner."

Clubsteak, Rubia Gallega, "Cárnicas Nay", Lugo, Galicien, Spanien, 800g 1695

Marmorering 8/12 Smakintensitet 10/12 Mörhet 8/12

"En noga utvald 6 år gammal Rubia Gallega ifrån Cárnicas Nay egna bondgård belägen i regionen Lugo i Galicien. Denna exklusiva köttbit har hängmörats i 80 dagar vilket ger en distinkt ren köttsmak som lyfter fram den autentiska smakprofilen."

T-Bone, Jersey, "Horda Jersey", Moheda, Småland, Sverige, 700g 1795

Marmorering 9/12 Smakintensitet 10/12 Mörhet 8/12

"En exklusiv utvald 6 årig jersey ko av bönderna Bradley och Sofie Frantz ifrån deras egna bondgård i Moheda, hängmörad i 60 dagar. Hög köttsmak med smöriga hängmörade toner!"

Entrecôte, Black Angus, "Miguel Vergara", Salamanca, Spanien, 800g 1995

Marmorering 10/12 Smakintensitet 9/12 Mörhet 9/12

"En 2 årig kviga som är hängmörad i 60 dagar, ett saftigt 300 dagars grainfed kött med en viss sötma och smöriga hängmörade toner."

AG:s T-Bone, "Supreme", SRB, Småland, Sverige, 700g 2095

Marmorering 10/12 Smakintensitet 12/12 Mörhet 10/12

"En 3 årig ko. En rejäl smakexplosion med inslag av ost och anklaver. Vi har valt ut de mest marmorerade stockarna av vårt egenhängda kött. Hängmörad i 30-50 dagar och sedan stöpt i rostat nötfett för att låta det mogna i 10 veckor till."

Tomahawk, Wagyu, "Rangers Valley WX", New South Wales, Australien, 800g 2495

Marmorering 11/12 Smakintensitet 11/12 Mörhet 11/12

"Korsning mellan Japanese Black och Black Angus. Exklusiv köttbit med hög köttsmak och smöriga toner."

T-Bone, Wagyu, "Stone Axe Wagyu", Victoria, Australien, 800g 2995

Marmorering 12/12 Smakintensitet 12/12 Mörhet 12/12

"Stone Axe Wagyu är en prisbelönt och internationellt erkänd producent av Australisk fullblods wagyu. Världsklass kött som är hängmörat i 90 dagar med hög köttsmak och smöriga hängmörade toner, en riktigt smakupplevelse!"

## Övrigt

Zabuton, Mjölkkko, Sverige, 200g 355

Marmorering 8/12 Smakintensitet 8/12 Mörhet 7/12

"Exklusiv styckningsdetalj ifrån högrevet med hög köttsmak med smöriga toner."

Biff, Wagyu, Hyogo, "Kobe 10+", Japan, 100g 1495

Marmorering 12/12 Smakintensitet 11/12 Mörhet 12/12

"Kobe biff är ett av världens mest eftertraktade japanska wagyu-kött, absolut världsklass!"

Biff, Wagyu, "Kagoshima A5", Japan, 200g 1595

Marmorering 12/12 Smakintensitet 10/12 Mörhet 12/12

"A5 är den högsta graden som endast ges till det finaste nötköttet i Japan. Det som utmärker köttet är dess marmorering."

Vårt svenska hängmörade signaturkött från Scan finner ni i à la carte matsedeln

# KÖTTLISTA

"Vi klassificerar vårt kött i tre kategorier. Marmoreringsgrad, smakintensitet och mörhet.

Vi använder oss av skalan 1-12. Allt för att ni lättare ska hitta ett kött i er smak."

Serveras med tomat, sallad med parmesan, bearnaisesås & bakad potatis. Vill ni byta potattisen till våra Hantverkspommes frites tillkommer en extra kostnad om 25kr per person.

## Entrecôte, 300g

Angus/Hereford, "Urien Loza", Rosario, Argentina 485

Marmorering 7/12 Smakintensitet 7/12 Mörhet 8/12

"Gräsuppfödda djur med hög köttsmak och mineraliska toner."

Ayrshire, "AG selection by Highland beef", Skottland 495

Marmorering 7/12 Smakintensitet 8/12 Mörhet 6/12

"Hängmörad i 2 veckor. Djuren har betat ute hela året vilket ger ett smakrikt kött."

Angus, "UMI", Dolores, Uruguay 575

Marmorering 8/12 Smakintensitet 7/12 Mörhet 9/12

"27 månader gamla kor, sista 200+ dagarna består kosten av spannmål. Ett saftigt kött med smörig köttsmak."

Angus/Hereford, "Aberdeen Black", Riverina Valley, New South Wales, Australien 595

Marmorering 7/12 Smakintensitet 10/12 Mörhet 9/12

"Köttet är mört och saftigt med en hög smörig köttsmak. Till denna styckningsdetaljen använder vi ett fermenterat köttssalt."

Mjölkkö, "Snellman", Finland 595

Marmorering 9/12 Smakintensitet 9/12 Mörhet 8/12

"Fin marmorerad entrecôte med hög köttsmak med smöriga toner."

AG:s Entrecôte, "Grand Cru", SLB, Värmland, Sverige 895

Marmorering 10/12 Smakintensitet 12/12 Mörhet 9/12

"En 3 årig ko. Vi har valt ut de mest marmorerade stockarna av vårt egenhängda kött. Hängmörad med ben i 40 dagar sedan stöpt i rostat nötfett för att låta det mogna i 10 veckor till. En rejäl smakexplosion med inslag av ost och anklever."

Wagyu, "Stone Axe", Victoria, Australien 1895

Marmorering 12/12 Smakintensitet 11/12 Mörhet 12/12

"Stone Axe Wagyu är en prisbelönt och internationellt erkänd producent av Australisk fullblods wagyu. Ultra-premium kött med hög köttsmak och smöriga toner"

## Biff, 300g

Ayrshire, "AG selection by Highland beef", Skottland 455

Marmorering 7/12 Smakintensitet 8/12 Mörhet 6/12

"Hängmörad i 2 veckor. Djuren har betat ute hela året vilket ger ett smakrikt kött."

SLB, Värmland, Sverige 495

Marmorering 8/12 Smakintensitet 9/12 Mörhet 7/12

"En 4 årig ko från vårt samarbete med Scan, speciellt utvalt åt oss av styckaren Benny Granqvist. Köttet är hängmörat i 3 veckor."

Mjölkkö, "Platinum", Polen 555

Marmorering 9/12 Smakintensitet 8/12 Mörhet 8/12

"Selekterad biff från äldre mjölkkor med hög köttsmak och smöriga toner."

Black Angus, "USDA Prime", "Creekstone Farm", Kansas, USA 695

Marmorering 8/12 Smakintensitet 7/12 Mörhet 8/12

"Endast 4% av allt nötkött i USA certificeras som USDA Prime, ett saftigt kött med mild köttsmak."

Mjölkkö, "Arcecarne", Galicien, Spanien 695

Marmorering 7/12 Smakintensitet 9/12 Mörhet 7/12

"Köttet är hängmörat i 35 dagar och har en hängmörad smak med toner av hasselnötter och vitmögelseost."

Wagyu, "Stone Axe", Victoria, Australien 1495

Marmorering 12/12 Smakintensitet 11/12 Mörhet 12/12

"Ultra-premium kött med hög köttsmak och smöriga toner."