

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."

Entrecôte | Ribeye, 300g

SLB, Småland, Sverige

375

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

"En 9 årig ko, vacuummörad i 4 veckor. Fin marmorering med hög köttsmak."

Angus/Hereford, Urien Loza, Rosario, Argentina

375

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

"Stut eller kviga under 30 månader gamla. Gräsuppfödda djur med mild köttsmak och mineraliska toner."

Mjölkkö, Finland

405

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

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

Wagyu/Angus, Snake River Farm, Idaho, USA

1295

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

"Korsning mellan den exklusiva japanska rasen Wagyu och USA:s stolhet Black Angus. Djuren som slaktas är mellan 3-6 år gamla. Högkvalitativt kött med hög köttsmak och toner av mineraler."

På ben för 2 personer | On the bone for 2 persons (30 min)

AG:s Porterhouse, "Supreme", SRB, Småland, Sverige

1995

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

"En 4 årig ko. En rejäl smakexplosion med inslag av ost och anklav. Vi har valt ut de mest marmorerade stockarna av vårt egenhängda kött. Hängmörad i 30-50 dagar och sedan stöpt i rostade kött för att låta köttet mogna i 10 veckor till."

Clubsteak, Minhota Gallega, Jacinto "Reserva", Minho, Portugal

2595

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

"En 21 år gammal ko, utvald av köttmästaren Sergio på portugisiska köttföretaget Jacinto. Köttet är selekterat efter djurets ålder och marmorering. Ett fantastiskt, vålmarmorerat kött, hängmörat i 120 dagar. Tydlig hängmörad smak med en krämig textur och en viss sötma."

Biff | Sirloin, 300g

Mjölkkö, Sverige

375

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

"Denna biff är utvald av Benny Granqvist, styckmästare hos vår huvudleverantör Scan. Köttet är vacuummörat i minst 4 veckor, har en fin marmorering och en tydlig köttsmak. Mjölkköer är det mest klimatsmarta köttet, då de först producerar mjölk samtidigt som de hjälper oss i naturen, i en god och trygg slakt."

SLB, Östergötland, Sverige

430

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

"En 5 årig ko från vår samarbetspartner med Scan, speciellt utvald åt oss av styckaren Benny Granqvist. Köttet är hängmörat i 4 veckor."

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

520

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

"Ett av de bästa kött i USA certificeras som USDA Prime. Sorteras efter mörhet och saftighet. Ett ljust kött med mild köttsmak."

Övrigt | Other cuts

Biff, Japanese Black, 8+, Hyogo, Kobe, Japan, 100g

1295

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

"Vi är en av Sveriges certifierade restauranger som får sälja Kobe. Köttet är graderat 8+ på deras 12 gradiga skala. Det som utmärker köttet är dess marmorering, mörhet och söta smak."