

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, Vasa, Finland, 800g 1595

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

"Hängmörad i 40 dagar. Gräsuppfödda kor med gräddig, mineralisk smak och hängmörade toner."

Clubsteak, Frisona/Rubia Gallega, "Cárnicas Lyo", Spanien, 600g 1695

Marmorering 9/12 Smakintensitet 11/12 Mörhet 8/12

"En 4 årig Frisona/Rubia Gallega ko som är hängmörad i 80 dagar hos bröderna Ladi & Oscar i Madrid som är en av Spaniens mest exklusiva köttleverantörer, en riktigt hängmörad smakupplevelse!"

Entrecôte, Turina/Minhota, "Kobegal", "Carnes Jacinto", Minho, Portugal, 700g 1795

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

"En 12 år gammal ko, selekterat av köttmästaren Sergio Ribeiro på det portugisiska köttföretaget Jacinto. hängmörad i 90 dagar vilket ger en smörig hängmörad köttsmak."

Porterhouse, Black Angus, "Miguel Vergara", Salamanca, Spanien, 800g 1895

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

"En 2 årig kviga som är hängmörad i 50 dagar, ett saftigt 300 dagars grainfed kött med en viss sötma och smöriga hängmörade toner."

T-Bone, "Supreme", SRB, Småland, Sverige, 700g 1995

Marmorering 11/12 Smakintensitet 11/12 Mörhet 9/12

"En rejäl smakexplosion med inslag av och en anklevad smak, har valt ut de mest marmorerade stockarna av vårt egenhängda kött. En 6-årig ko hängmörad i 30-50 dagar och sedan stöps i rostet nötkött för att låta det mogna i 10 veckor till."

Entrecôte, Frisona/Angus, "Cárnicas Nay", Lugo, Galicien, Spanien, 900g 2195

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

"En utvald 17 år gammal Frisona/Angus ko ifrån Cárnicas Nay egna bondgård belägen i regionen Lugo i Galicien. Denna exklusivt utvalda köttbit har hängmörats i 50 dagar vilket ger en distinkt ren hängmörad köttsmak som lyfter fram den autentiska smakprofilen."

Entrecôte, Buey Minhoto, "Carnes Jacinto", Minho, Portugal, 900g 2295

Marmorering 9/12 Smakintensitet 11/12 Mörhet 9/12

"En 14 år gammal stut som är hängmörad i 100 dagar, selekterat efter marmorering av köttmästaren Sergio Ribeiro på det portugisiska köttföretaget Jacinto. Hög köttsmak med smöriga hängmörade toner."

Porterhouse, 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 40 dagar med hög köttsmak och smöriga hängmörade toner, en riktig smakupplevelse!"

Övrigt

Oxfilé, Frisona/Angus, "Cárnicas Nay", Lugo, Galicien, Spanien, 200g 795

Marmorering 7/12 Smakintensitet 8/12 Mörhet 10/12

"En utvald 17 år gammal Frisona/Angus ko ifrån Cárnicas Nay egna bondgård belägen i regionen Lugo i Galicien. Denna exklusiva köttbit är vaccummörad i 14 dagar vilket ger en ren smörig köttsmak."

Biff, Wagyu, Hyogo, "Kobe Beef BMS 11+", Japan, 100g 995

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

"Vi är medlemmar i "Kobe Beef Association", vilket innebär att vi är certifierade att servera Kobe Beef, en av de mest eftertraktade nötköttsorterna i världen. Smaken kännetecknas av en perfekt balans mellan marmorering, saftighet och en smörig köttsmak."

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."

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 495

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

"Gräsuppfödda djur med hög köttsmak och mineraliska toner."

Ayrshire, "AG selection by Highland beef", Skottland 525

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, sina 200+ lagarna består kosten av spannmål. Ett saftigt kött med smörig köttsmak."

Angus/Hereford, "Aberdeen Black", Birnie 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, "Platinum", Polen 610

Marmorering 11/12 Smakintensitet 8/12 Mörhet 7/12

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

Mjölkkö, "Snellman", Finland 695

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

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

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 475

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 8/12 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 595

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

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

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 vitmögelsest."

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."

Wagyu, "Stone Axe", Victoria, Australien 1495

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

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