

Före maten

Pre dinner

Svarta vinbär / <i>Black currant</i> <i>Bourbon, yellow Chartreuse, lemon, chamomile, egg white</i>	175.-
Granskott / <i>Spruce</i> <i>Light rum, aquavit, bergamot, lemon</i>	175.-
Älggräs / <i>Meadowsweet</i> <i>Bourbon, sweet vermouth, Campari, peated whisky, plum eau-de-vie</i>	185.-
Alkoholfritt / <i>Non alcoholic</i>	
Räddad Lemonad / <i>Rescued lemonade</i> <i>Citrus, sugar, soda</i>	65.-
Klementin & kaffeböna / <i>Clementine & Coffee</i> <i>Tonic, CO₂</i>	65.-

Snacks & Förrätter

Snacks & Starters

Gröna oliver / <i>Green olives</i>	80.-
Ostron från Frankrike / <i>French oysters</i>	1 st 45.-
Sherryvinägrett <i>Sherry vinaigrette</i>	6 st 245.-
Svartengrens charkuterier / <i>Our own charcuterie</i>	125.-
Svensk ost, marmelad & fröknäcke / <i>Swedish aged cheese, seed crisp & marmalade</i> Wrångebäck från Almnäs Bruk, Denice från Jûrss mejeri, Stora blå från Brostorp	75/195.-
Dumpling fylld med älg, anklever & svamp Buljong & kålrabbi / <i>Moose & duck liver dumpling & kohlrabi</i>	165.-
Carpaccio på pilgrimsmussla, forellrom, emulsion på svartvinbärskvist, clementin, svartvinbärsblad & fermenterad chili / <i>Scallop carpaccio, trout roe, black currant emulsion, clementine, black currant leaf & chili</i>	175.-
Tartar på hängmörad biff (Ö-märkt) XO-sås, äggula, puffat bovete, krusbär, sesam, sockertång / <i>Tartar of dry aged sirloin, XO sauce, egg yolk, fermented gooseberry, puffed buckwheat, sesame & sugar kelp</i>	185.-

Kvällens styckdetaljer

Cuts of the day

Hängmörad oxfilé / Dry aged tenderloin	420.-
6 veckor / weeks, Simmental/Angus, ko / cow, Stora Ekeby Gård, 150g	
Hängmörad biff / Dry aged sirloin	598/665.-
6 veckor / weeks, Simmental/Angus, ko / cow, Stora Ekeby Gård, 260/290g	
Hängmörad entrecôte / Dry aged ribeye	645.-
5 veckor / weeks, Hollstein, ko / cow, Gällö, 280g	
Hängmörat rostbiffslock / Dry aged picanha	325.-
6 veckor / weeks, Angus/Simmental, kviga/ heifer, Stora Ekeby Gård, 200g	
Hängmörat högrexshjärta / Dry aged chuck eye	350.-
4 veckor / weeks, Hereford, Stut / steer, Kängsta Gård, 200g	
Hängmörad entrecôtesvans / Dry aged ribeye tail	345.-
6 veckor / weeks, Angus, ko / cow, Kvigsby Gård, 200g	
Mellangärde / Skirt steak	295.-
Angus/Simmental, kviga/ heifer, Stora Ekeby Gård, 200g	
Hängmörad fläskkotlett / Dry aged pork chop	345.-
3 veckor / weeks, Linderoc, Odensåker, 230g	
Entrecôtekorv / Dry aged ribeye sausage	265.-
Cheddar & Jalapeño, 190g, Ö-märkt	
Lite mer kött? / Some extra meat?	
Entrecotespett, 85g / Ribeye skewer	165.-

Tillbehör

Sides

Pommes frites, syrlig tomatsallad, & bearnaisesås <i>/ French fries, tomato salad & béarnaise sauce</i>	120.-
Smörstekt svartrot, rostade solrosfrön, blomsterkrasse & skummig svampsås <i>/ Black salcify, sunflower seeds, cress & mushroom sauce</i>	105.-
Bitterbladssallad, kärnmjölk, Almnäs Tegel Amalficitron, valnötter & rostade jäst <i>/ Bitter leaf salad, buttermilk dressing, Almnäs Tegel cheese, Amalfi lemon, walnuts & roasted yeast</i>	120.-
Kalix Løjrom 30g / Vendace roe	195.-
Rödvinssås / Red wine sauce	50.-
Béarnaisesås / Béarnaise sauce	50.-
Sobrasadasmör/ Sobrasada butter	45.-

Kvällens vegetariska

Vegetarian main course of the day

Rostade jordärtskockor, kastanj, svamp, valnötter, Almnäs Tegel & riven tryffel <i>/ Roasted jerusalem artichoke, chestnut, mushroom, walnuts, aged cheese & black truffle</i>	325.-
--	-------

Desseter

Desserts

Svensk ost, marmelad & fröknäcke 75/195.-

/ Swedish aged cheese, seed crisp & marmalade

Wrångebäck från Almnäs Bruk

Denice från Jûrss mejeri,

Stora blå från Brostorp

Mörk chokladmousse, mjölkchokladkrisp, 130.-

salt kolasås & lättvispad grädde

*/ Dark chocolate mousse, chocolate crisp, salty
caramel & whipped cream*

Blodapelsin & electric daisy-sorbet, 85.-

italiensk maräng, gatkamomill & klementinsoda

*/ Blood orange sorbet, italian meringue,
pineapple weed & clementine soda*

Chokladganache 45.-

/ Chocolate ganache

Chokladganache, presskaffe & mörk rom 175.-

/ Chocolate ganache, Coffee & dark rhum

Presskaffe från STHLM Roast 45.-

/ Presso coffee from STHLM Roast

Koffeinfritt presskaffe, STHLM Roast 50.-

/ Decaf presso coffee, Colombia

Hängmörad älg

Dry aged moose

Hängmörad i 2 veckor / *Dry aged in 2 weeks*, Ljusdal

Entrecôte på ben / *Dry aged moose tomahawk*

500g	840.-
550g	940.-
570g	980.-
600g	1040.-

Innerfilé / *Dry aged moose filet*, 160g 320.-

Högrexshjärta / *Dry aged moose chuck eye*, 240g 410.-

Hängmörad älgrulle / *Dry aged moose filet*, 455.-
3 veckor / *weeks*, Ljusdal 160g

Fläskterriner, mangaliza/linderöd, Rosa skattdådan 145.-
grillat surdegsbröd & picklat senapsfrö
/ Porc terrine, grilled bread & mustard seeds

Dumpling fylld med älg, ankelever & svamp 165.-
Buljong & kålrabbi
/ Moose & duck liver dumpling & kohlrabi