

# Fördrinkar *Pre dinner*

Päron..... 142:-  
*Pisco, finosherry, citronconfit, bitters*

Äpple..... 142:-  
*Gin, gammeldansk, citron, äggvita*

Picklat Plommon..... 142:-  
*Rom, vit port, vassle*

## **ALKOHOLFRITT** *NON-ALCOHOLIC*

Fläder & äpple..... 65:-  
*citron, soda*

Kronärtskocka & tonic..... 65:-  
*citron, apelsin*

# Fem rätter

*Tasting menu*

Pilgrismussla, tomat, plommon & fänkål

*Scallop crudo, tomato, plum & fennel*

Tartar på hängmörad biff (13 veckor) från Nibble Gård<sup>1</sup>

*Tartar of dry aged sirloin*

Mellangärde från Björklunda Gård<sup>1</sup>

grillad sallad, örtsmör & rödvinssås

*Skirt steak with grilled gem salad, herb butter & red wine sauce*

Hängmörad biff (13 veckor) från Nibble Gård<sup>1</sup>

pommes frites, syrlig tomatsallad & bearnaise

*Dry aged sirloin with french fries, tomato salad & sauce bearnaise*

Kall fläder- & rabarbersoppa, gatkamomillglass & mandelbiskvi..... 725:-

*Chilled elderflower & rhubarb soup, pineapple weed ice cream  
& almond biscotti*

*Serveras endast till hela sällskapet*

Dryckespaket ..... 495:-

*Selected beverages*

# Förrätter

Starters

Ostron från Frankrike <sup>5</sup> Royale No 4 Ronce No 3 .....	35:-/st
<i>French oysters</i>	
Svartengrens hemgjorda chark <sup>6</sup> .....	185:-
<i>Our own charcuteries</i>	
Pilgrims mussla syrad i tomatvinegrätt, plommon, fänkål & gurka.....	180:-
<i>Scallop crudo, tomato vinaigrette, plum, fennel &amp; cucumber</i>	
Lambräсс, löjrom från Bottenviken, palsternackspuré, matvete svarta vinbär & libbstickegrädde.....	185:-
<i>Lamb sweetbread, bleek roe, parsnip puré, wheat berry, black currant, lovage cream</i>	
Tartar på hängmörad biff (13 veckor) från Nibble Gård <sup>1</sup> svamp, Svartengrens ost, rödbets- & korianderknäcke & dill.....	190:-
<i>Tartar of dry aged sirloin, mushrooms, Svartengrens cheese, beets &amp; coriander crisp, dill</i>	

# Varmrätter

Main Courses

## FRÅN RÔTISSERIET

RÔTISSERIE

1/2 kyckling, Knäred<sup>2</sup> ..... 165:-  
*Half a chicken*

## VÅR KORV

HOMEMADE SAUSAGE

Hängmörad entrecôte<sup>1</sup>, flapstek<sup>1</sup>, chili & vitlök ..... 195:-  
*Dry aged ribeye, flap steak, chili, garlic*

## RÖKTA DETALJER

SMOKED CUTS

Oxbringa, Hereford, ko, Björnlunda Gård<sup>1</sup> ..... 195:-  
*Brisket*

## KVÄLLENS STYCKDETALJER

### CUTS OF THE DAY

Hängmörad biff (14 veckor) korsning, ko  
Södra Högsäter 300g ..... 420:-  
*Dry aged sirloin*

Hängmörad biff (13 veckor) SRB, kviga  
Nibble Gård<sup>1</sup> 290g ..... 410:-  
*Dry aged sirloin*

Hängmörad entrecôte (8 veckor) SRB, stut  
Hammarby Gård<sup>1</sup> 250g ..... 395:-  
*Dry aged ribeye*

Hängmörad entrecôte (8 veckor) SRB, stut  
Hammarby Gård<sup>1</sup> 290g ..... 450:-  
*Dry aged ribeye*

Njurtapp, SRB, ko, Björklunda Gård<sup>1</sup> ..... 275:-  
*Butcher's steak*

Mellangärde, SRB, ko, Björklunda Gård<sup>1</sup> ..... 265:-  
*Skirt steak*

Fläktad flankstek, Highland/Angus, stut, Brottö Gård<sup>1</sup> ..... 265:-  
*Dry aged flank steak*

## FÖR FYRA PERSONER ELLER FLER

### FOR FOUR PERSONS OR MORE

Ett fat kött<sup>8</sup> med tillbehör ..... 425:-/pp  
*Meat platter*  
*Serveras endast till hela sällskapet*

# Tillbehör *Side orders*

## SMÖRBAKADE SOMMARGRÖNSAKER

Stuvad spenat, kavring & velouté ..... 90:-  
*Butter baked summer root vegetables, rusk bread & velouté*

## GRILLAD SALLAD

Druvor, karamelliserad havre, örtsmör & rödvinssås ..... 85:-  
*Grilled sweet gem, caramelized oats, herb butter & red wine sauce*

## RÖKT TOMAT- & CHEDDARKROKETTER

Pickles & chilimajonäs ..... 80:-  
*Smoked tomato & cheddar croquettes, pickles & chili mayonaise*

## POMMES

Tomatsallad & bearnaisesås<sup>7</sup> ..... 80:-  
*Fries, tomato salad & sauce bearnaise*

## EXTRA TILLBEHÖR

Lökringar, grönsallad, coleslaw, BBQ-sås, örtagårdsmajonnäs,  
eller annat tillbehör ..... 35:-/st  
*One extra side*

## EXTRA KÖTT

Rökt oxmärg<sup>1</sup>, tuppvingar<sup>3</sup>, oxbringa<sup>1</sup> eller bacon<sup>4</sup> ..... 45:-/st  
*Ox marrow, wings, brisket or bacon*

# Dessertes

*Desserts*

Kvällens ostar från Fromageriet med frukt- & nötbröd .....	45/165:-
<i>Cheese from Fromageriet with fruit &amp; nut bread</i>	
Kall fläder- & rabarbersoppa, mandelbiskvi, gatkamomillglass, hallon & salt karamell .....	95:-
<i>Chilled elderflower &amp; rhubarb soup, almond bisque, pineappleweed ice cream, raspberries &amp; salty caramel</i>	
Crème brûlée .....	80:-
<i>Crème brûlée</i>	
Rocky road glass, choklad, kola, nötter, marshmallows & grädde .....	95:-
<i>Rocky road ice cream (contains nuts)</i>	
Kvällens sorbet .....	35:-
<i>Sorbet</i>	
Kvällens chokladtryffel .....	35:-
<i>Chocolate truffle</i>	
Tryffel, rom Diplomatico Reserva 8 år, presskaffe Fazenda Morro Azul från Stockholm Roast <sup>11</sup> .....	135:-
<i>Truffle, rum, coffee</i>	
Take away bacon, Rocklunda Gård <sup>4</sup> .....	75:-
<i>Bacon to go</i>	

## **ATT VETA / ANMÄRKNINGAR / KOMMENTARER / KÖKETS NOTERINGAR**

Eftersom vi på Svartengrens huvudsakligen arbetar med småskaliga producenter, ändras menyn dagligen och tyvärr kan även vissa saker på menyn ta slut under kvällen. Tveka inte att fråga oss om eventuella allergener i maten.

- <sup>1</sup> Detta är kött från slakteriet Ömärkt i Stockholms skärgård. Härifrån köper vi in både nöt och lamm från gårdar där djuren rört sig fritt, betat naturligt och tagits väl omhand. Lugna och korta transporter, ofta med båt gör att djuren blir mindre stressade vilket ger en bättre produkt. Köttet som serveras har vi hängt i minst tre veckor, men ofta längre så att vi skall kunna servera det när det smakar som bäst. Allt kött från Ömärkt kan härledas till specifika gårdar och uppfödare.
- <sup>2</sup> Kycklingarna från Viking Fågel i Munka-Ljungby, Ängelholm har gott om plats och fri tillgång till foder och vatten. Fodret är helt vegetabiliskt och utan några konstiga tillsatser såsom fiskmjöl och antibiotika.
- <sup>3</sup> Ungtupp får vi från Hagby Gård utanför Västerås. Fåglarna föds upp med stora ytor att sprätta på. De slaktas senare än "vanliga" kycklingar vilket ger mer smak till köttet. Slakten sker på ett nybyggt slakteri som ligger på gården vilket minimerar stressen för djuren.
- <sup>4</sup> Rocklunda Gård i Sörmland är en familjeägd gård där man föder upp välmående grisar av rasen Duroc & Lantras/Yorkshire. Grisarna äter en balanserad kost av havre, korn & vete producerat på den egna gården samt de tillskott av GMO-fri soja, vitaminer & mineraler som grisarna behöver.
- <sup>5</sup> Våra ostron får vi från David Hervé i Marennes. Davids familj har odlat ostron i generationer och fokuserar snarare på kvalitet än produktivitet. Med små upptag, få ostron per kvm och en tydlig regional fokus levererar han några av världens bästa ostron.
- <sup>6</sup> På Närsjö Gård utanför Eskilstuna föds det upp en korsning av Linderöd & Mangaliza. Svinen växer hälften så fort som konventionell gris och lever ute året runt. Utöver spannmålet som Erica odlar själv, bökar de i jorden efter maskar, larver och bidrar till att hålla bort ogräset från gården.
- <sup>7</sup> Äggen kommer från Sanda Hönseri i Österhaninge, gården är KRAV-märkt & ekologisk vilket bland annat innebär att hönorna kan gå ut när de vill.
- <sup>8</sup> Ett urval av våra styckdetaljer som serveras tillsammans med tillbehör.
- <sup>9</sup> Vilt får vi från våra vänner Herlitz som jagar på Åkra Gård's marker i Nyköpingstrakten.
- <sup>10</sup> Vårt färskmalda presskaffe kommer från mikrorosteriet Stockholm Roast. De köper och rostar bönor från hela världen för att kunna erbjuda det bästa efter säsong. Just nu serverar vi deras Morro Azul från Sao Paolo.