

Meny *Menu*

Fördrinkar Pre dinner

Syrén.....	142:-
<i>Gin, Campari, söt vermouth, lavendelbitters</i>	
Ingefära.....	142:-
<i>Bourbon, brynt smör, lime, bitters</i>	
Humleblomster.....	142:-
<i>Gin, Suze, citron, äggvita</i>	
Plommon.....	142:-
<i>Mörk rom, vit port, vassle</i>	
ALKOHOLFRITT	
<i>NON-ALCOHOLIC</i>	
Lingon & kaffe.....	65:-
<i>Lime, tonic</i>	
Apelsin & humleblomster.....	65:-
<i>Humleblomster, citron</i>	
Fläder & äpple.....	65:-
<i>citron, soda</i>	

Fem rätter

Tasting menu

Hummerkorv, svartrot, mjölkskum & brynt smörpulver
Lobster sausage, salsify, milk foam & browned butter powder

Tartar på hängmörad biff & oxfilé (5 veckor) från Säby Gård¹
bakat vaktelägg, rabarber & granskottsmajonnäs
Tartar of dry aged sirloin, tenderloin, rhubarb & spruce shoot mayonnaise

Fläktad flapstek från Gäversnäs Gård¹
rotselleri, primörer & vitlökskräm
Dry aged flap steak with celeriac, primeurs & garlic cream

Hängmörad biff (6 veckor) från Fredriksbergs Gård¹
pommes frites, sylig tomatsallad & bearnaise
Dry aged sirloin with french fries, tomato salad & sauce bearnaise

Spansk körvelpannacotta, rabarber, jordgubbar & lakrits..... 725:-
Sweet cicely pannacotta, rhubarb, strawberries & licorice

Serveras endast till hela sällskapet

Dryckespaket..... 495:-
Selected beverages

Förrätter

Starters

Ostron från Frankrike ⁵ Ronce No 3	
Royale No 4.....	35:-
<i>French oysters</i>	
Svartengrens hemgjorda chark ⁶	185:-
<i>Our own charcuteries</i>	
Hummerkorv, 3x svartrot, mjölkskum & brynt smörpulver	195:-
<i>Lobster sausage, 3x salsify, milk foam & powder of browned butter</i>	
Konfiterad grissida, jordärtskockspuré, löjrom grönkål, syrad lök & ostron-beurre blanc	185:-
<i>Pork belly, artichoke puree, bleek roe, kale & oyster beurre blanc</i>	
Tartar på hängmörad biff & oxfilé (5 veckor) från Säby Gård ¹ bakat vaktelägg 63°, blandat ogräs rabarber & granskottsmajonnäs	190:-
<i>Tartar of dry aged sirloin & tenderloin, baked quail egg rhubarb, wild herbs & spruce shoot mayonnaise</i>	

Varmrätter

Main Courses

FRÅN RÔTISSERIET

RÔTISSERIE

1/2 kyckling, Munka-Ljungby²..... 165:-
Half a chicken

VÅR KORV

HOMEMADE SAUSAGE

Hängmörad entrecôte¹, flapstek¹
blåmögelost, karameliserad rödlök & rosmarin 195:-
*Dry aged ribeye, flap steak, blue cheese
caramelized red onion & rosemary*

RÖKTA DETALJER

SMOKED CUTS

Oxbringa, Hereford, ko, Björnlunda Gård¹ 195:-
Brisket

Ungtuppslår³, chili, vitlök & citron 205:-
Cockerel, chili, garlic & lemon

BBQ- glaserade revbensspjäll, Rocklunda gård⁴ 195:-
BBQ ribs

KVÄLLENS STYCKDETALJER

CUTS OF THE DAY

Hängmörad biff (5 veckor) SRB, kviga Säby Gård ¹ 300g.....	420:-
<i>Dry aged sirloin</i>	
Hängmörad entrecôte (6 veckor) SRB, ko Hamra Gård ¹ 300g.....	450:-
<i>Dry aged ribeye</i>	
Mellangärde, SRB, stut, Hammarby Gård ¹	265:-
<i>Skirt steak</i>	
Fläktad flapstek, SRB, kviga, Gäversnäs Gård ¹	265:-
<i>Dry aged flap steak</i>	
Fläktad flankstek, Simmenthal, ko, Hammersta Gård ¹	265:-
<i>Dry aged flank steak</i>	
Ungtuppsbröst, Hagby Gård ³	185:-
<i>Cockerel breast</i>	

FÖR FYRA PERSONER ELLER FLER

FOR FOUR PERSONS OR MORE

Ett fat kött ⁹ med tillbehör	425:-/p
<i>Meat platter</i>	
<i>Serveras endast till hela sällskapet</i>	

Tillbehör

Side orders

GRÖN & VIT SPARRIS

Färskpotatis, rädisa, ramlök & sparrisvelouté..... 90:-
Asparagus, new potatoe, ramson & asparagus velouté

ROTSELLERI

Primörer, färsk vitlökskräm, rökt vinägrett & gräddfilsskum..... 80:-
*Celeriac, primeurs, fresh garlic cream,
smoked vinaigrette & sour cream*

CHEDDAR- & JALAPEÑO KROKETTER

picklad gurka & lök,
chili- & parmesanfärskost 85:-
*Cheddar & jalapeño croquettes, pickled cucumber & onions,
chili & parmesan cream cheese*

POMMES

Tomatsallad & bearnaisesås⁷ 80:-
Fries, tomato salad & sauce bearnaise

EXTRA TILLBEHÖR

Rödvinssås, BBQ-sås, coleslaw, lökringar, grönsallad
eller annat tillbehör 35:-
Extra side

EXTRA KÖTT

Oxmärg¹, oxbringa¹ eller bacon⁴ 45:-
Ox marrow, brisket or bacon

Dessertes

Desserts

Kvällens ostar från Fromageriet med frukt- & nötbröd	45/165:-
<i>Cheese from Fromageriet with fruit & nut bread</i>	
Spansk körvelpannacotta, rabarber, jordgubbar lakritsmaränger & blomsockerlag	95:-
<i>Sweet cicely pannacotta, rhubarb, strawberries & licorice meringues</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 ¹¹	135:-
<i>Truffle, rum, coffee</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.

- ¹ 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.
- ² 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.
- ³ 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.
- ⁴ 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.
- ⁵ 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.
- ⁶ 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.
- ⁷ Äggen kommer från Sanda Hönseri i Österhaninge, gården är KRAV-märkt & ekologisk vilket bland annat innebär att hönorna kan gå ut när de vill.
- ⁸ Ett urval av våra styckdetaljer som serveras tillsammans med tillbehör.
- ⁹ Vilt får vi från våra vänner Herlitz som jagar på Åkra Gård's marker i Nyköpingstrakten.
- ¹⁰ 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.