

Meny *Menu*

Fördrinkar Pre dinner

Bergamott	138:-
<i>Tequila, lime cordial, vassle, bitters</i>	
Sparris	138:-
<i>Lillet, vodka, citron, lime cordial</i>	
Libbsticka	138:-
<i>Rom, D.O.M Benedictine, sherry, lime</i>	
Maskros	138:-
<i>Gin, Sherry, Suze, citron, bubbel</i>	

Fem rätter

Tasting menu

Pilgrimmussla, vit sparris, sidfläsk⁶ & skaldjursvinägrett
Scallop, asparagus, lardo & seafood vinaigrette

Tartar på hängmörad oxfile (4 veckor) från Fredriksbergs Gård¹
Tartar of dry aged sirloin

Flapstek från Västerängs Gård¹
primörer, ärtkräm & grönsaksreduktion
*Flap steak with primeurs,
pea cream & vegetable reduction*

Hängmörad biff (4 veckor) från Fredriksbergs Gård¹
pommes frites, syltig tomatsallad & bearnaise
Dry aged sirloin with french fries, tomato salad & sauce bearnaise

Rabarber, filmjölk sorbet & rålakrits 725:-
Rhubarb, sour milk sorbet, liquorice

Serveras endast till hela sällskapet

Dryckespaket 450:-
Selected beverages

Förrätter

Starters

Ostron från Frankrike

Fine de Claire No 335:-

Boudeuse No 435:-

French oysters

Gravad pilgrimsmussla, vit sparris, sidfläsk⁶, skaldjursvinäggrett,
rapsskott & ramslök 190:-

*Cured scallop, white asparagus, lardo, seafood vinaigrette,
charred rape shoot & ramson*

Bläckfisk, grillad purjolök, rättika, chilismörsås,
krassemajonäs, rispapper 175:-

*Squid, leek, radish, chili beurre blanc,
cress mayonnaise, rice paper*

Tartar på hängmörad oxfilé (4 veckor) Fredriksbergs Gård¹
sotad lök, saltgurka, löktravsmajonäs,
picklade senapsfrön, wasabiblåd 190:-

*Tartar of dry aged sirloin, charred onion, gherkin,
garlic mustard mayonnaise, mustard seeds, wasabi leaves*

Varmrätter

Main Courses

FRÅN RÔTISSERIET

RÔTISSERIE

1/2 kyckling, Knäred² 165:-
Half chicken

RÖKTA DETALJER

SMOKED CUTS

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

Ungtupplår³, chili, vitlök & citron 195:-
Cockerel, chili, garlic & lemon

VÅR KORV

HOMEMADE SAUSAGE

Fläsk⁶, BBQ 165:-
Pork, BBQ

Fläsk⁴, ramslök, purjolök & öl 165:-
Pork, ramson, leek & beer

Hängmörad entrecôte¹, flapstek¹, cheddar & jalapeño 165:-
Dry aged ribeye, flap steak, cheddar & jalapeño

Hängmörad entrecôte¹, flapstek¹, chili & vitlök 165:-
Dry aged ribeye, flap steak, chilli & garlic

KVÄLLENS STYCKDETALJER

CUTS OF THE DAY

Hängmörad oxfilé (4 veckor) SRB, kviga Fredriksbergs Gård ¹	395:-
<i>Dry aged tenderloin</i>	
Hängmörad biff (4 veckor) SRB, kviga Fredriksbergs Gård ¹	395:-
<i>Dry aged sirloin</i>	
Hängmörad entrecôte (4 veckor) SRB, ko Hamra Gård ¹	395:-
<i>Dry aged ribeye</i>	
Flapstek, Västerängs Gård ¹	225:-
<i>Flap steak</i>	
Flankstek, Västerängs Gård ¹	225:-
<i>Flank steak</i>	
Ungtupsbröst, 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

ROMANSALLAD

Grillad romansallad, silverlök, tomat, sidfläsk
parmesan & Rhode Island 80:-
*Grilled romaine lettuce, silverskin onion,
tomato, lardo, parmesan & Rhode Island*

POMMES

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

PRIMÖRER

Morot, sparris, potatis, pepparrot
gulärtskräm, äggula & grönsaksreduktion 85:-
*Primeur carrot, potato, asparagus, horseradish
yellow pea cream, yolk & vegetable reduction*

SURDEGSTEMPURA

Morot, purjolök, potatis, rödlök
färskost- & jalapeñoskräm & rödvinssås 85:-
*Sourdough tempura on carrot, leek, potato, red onion
cream cheese and jalapeño cream & red wine sauce*

EXTRA KÖTT

Bacon⁶, oxmärg¹, tuppvingar³ 45:-
Bacon, ox marrow, cockerel wings

EXTRA TILLBEHÖR

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

Dessertes

Desserts

Kvällens ostar från Fromageriet med frukt- & nötbröd	45/165:-
<i>Cheese from Fromageriet with fruit & nut bread</i>	
Rabarber, filmjölk sorbet, maräng, rålakrits, ängsyra & spansk körvel	105:-
<i>Rhubarb, sour milk sorbet, meringue, liquorice, sorrel & cicely</i>	
Rocky road glass, choklad, kola, marshmallows, nötter, grädde	95:-
<i>Rocky road ice cream (contains nuts)</i>	
Crème brûlée	80:-
<i>Crème brûlée</i>	
Kvällens sorbet	35:-
<i>Sorbet</i>	
Kvällens chokladtryffel	35:-
<i>Chocolate truffle</i>	
Tryffel, rom Diplomatico Reserva 8 år, presskaffe Morro Azul 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 Knäred i Halland 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.
- ¹⁰ Vilt får vi från våra vänner Herlitz som jagar på Åkra Gård's marker i Nyköpingstrakten.
- ¹¹ 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.