

Meny *Menu*

Fördrinkar *Pre dinner*

Sparris.....	138:-
<i>Lillet, vodka, citron, lime cordial</i>	
Kamomill.....	138:-
<i>Gin, Americano, sauvignon blanc</i>	
Bergamott.....	138:-
<i>Tequila, lime cordial, vassle, bitters</i>	
Gatkamomill.....	138:-
<i>Rom, Aperol, Limoncello, citron, bitters</i>	

Fem rätter

Tasting menu

Hummer, krodill & kryddost
Lobster, crown dill & cumin cheese

Kalvbräss, blodpudding, björnbär & äpple
Sweetbread, black pudding, black berries & apple

Flapstek från Faringe
Spetskål, Manchego & kantarellsås
*Flap steak with pointed headed cabbage,
Manchego & chanterelle sauce*

Hängmörad biff (5 veckor) från Ölme Trefors, Kristinehamn
pommes frites, sylrig tomatsallad & bearnaise
Dry aged sirloin with french fries, tomato salad & sauce bearnaise

Klappgröt, sommarbär & gatkamomillglass..... 725:-
Whipped cream of wheat, summer berries & pineapple weed ice cream

Serveras endast till hela sällskapet

Dryckespaket 495:-
Selected beverages

Förrätter

Starters

Ostron från Frankrike

Fine de Claire No 3

Bodeuse No 4.....35:-

French oysters

Svartengrens hemgjorda chark⁶..... 185:-

Our own charcuteries

Hummer, kryddostkräm, kronhill, sommargurka & kryddflarn 195:-

Lobster, cumin cheese, crown dill, gherkin & spicy crisp

Kalvbräss, blodpudding, picklade björnbär, kavring & äpple 175:-

*Sweetbread, black pudding, pickled black berries,
rusk bread & apple*

Tartar på hängmörad biff (5 veckor) från Ölme Trefors

krusbär, vinbär, svartvinbärsblad & brynt smörkräm 190:-

*Tartar of dry aged sirloin, gooseberry,
red & black currant & beurre noisette*

Varmrätter

Main Courses

VÅR KORV

HOMEMADE SAUSAGE

Hängmörad entrecôte¹, flapstek¹, chili & vitlök..... 185:-
Dry aged ribeye, flap steak, chili & garlic

Fläskkorv⁴, kantarell & ramslökskapris..... 185:-
Pork sausage, chanterelles & ramson

RÖKTA DETALJER

SMOKED CUTS

Ungtuppslår³, chili, vitlök & citron..... 195:-
Cockerel, chili, garlic & lemon

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

Oxbringa..... 195:-
Brisket

KVÄLLENS STYCKDETALJER

CUTS OF THE DAY

Hängmörad biff (5 veckor), stut Ölme Trefors, Kristinehamn.....	395:-
<i>Dry aged sirloin</i>	
Hängmörad biff (5 veckor), stut Ölme Trefors, Kristinehamn.....	505:-
<i>Dry aged sirloin</i>	
Hängmörad entrecôte (7 veckor) Aberdeen Angus, ko Norrbotten.....	405:-
<i>Dry aged ribeye</i>	
Hängmörad entrecôte (7 veckor) SLB, ko Lappland.....	410:-
<i>Dry aged ribeye</i>	
Njurtapp, Skövde Slakteri.....	265:-
<i>Butcher's steak</i>	
Rostbiffslock, Skövde Slakteri.....	255:-
<i>Picanha</i>	
Flapstek, Faringe.....	225:-
<i>Flap steak</i>	
Ungtupsbröst, Hagby Gård ³	185:-
<i>Cockerel breast</i>	
En bit oxbringa.....	45:-
<i>One piece of brisket</i>	
En bit bacon, Rocklunda Gård ⁴	45:-
<i>One piece of bacon</i>	

FÖR FYRA PERSONER ELLER FLER

FOR FOUR PERSONS OR MORE

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

Tillbehör

Side orders

SALLAD

Saltbakad rotselleri, stjälkselleri, vattlingon,
majskolv & jordärtskocksdressing 80:-
*Salad, celeriac, celery, lingonberries,
corncob & jerusalem artichoke dressing*

SPETSKÅL

Med lök & manchego, rostad färskpotatis & kantarellsås 85:-
*Pointed headed cabbage, onions, Manchego, new potatoes &
chanterelle sauce*

RATATOUILLE

Parmesanpolenta & rödvinssås 85:-
Ratatouille, Parmesan polenta & red wine sauce

POMMES

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

EXTRA TILLBEHÖR

BBQ-sås, coleslaw, 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>	
Klappgröt, sommarbär, dinkel & gatkamomillglass	95:-
<i>Whipped cream of wheat, summer berries & pineapple weed ice cream</i>	
Rocky road glass, choklad, kola, marshmallows, nötter, bär, 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>	
Take away bacon, Rocklunda Gård ⁴	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.

- 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.
- ⁹ Gårdssällskapet erbjuder ekologiskt kött från KRAV-godkända gårdar i Stockholmsområdet. Ekologiskt jordbruk värnar om djurens välmående, samtidigt som det berikar marker och biologisk mångfald.
- 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.