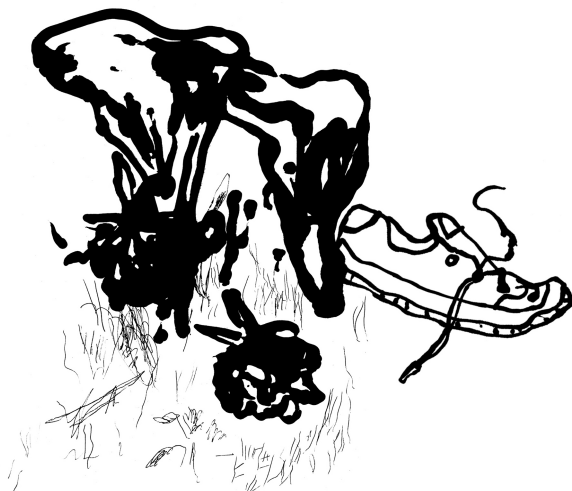


# Meny

*Dinner Menu*



På Svartengrens jobbar vi med små leverantörer, nötköttet kommer från Stockholmsområdet (max 1,5 h transport för djuren till slakteriet). Gårdarna är väldigt små, likaså slakteriet Ö-märkt. Vilket gör att vi aldrig vet vad som levereras men också att allt vi serverar är superfärskt eller väldigt hängtt.

Varje dag skrivs därför menyn om, ibland 2 gånger. Vi uppdaterar menyn ca 15.30 varje dag. Styckdetaljer tar slut under kvällen, så fungerar det hos oss.

Vi tycker att det är en spännande sätt att jobba och hoppas att ni uppskattar det med.

Vill ni vara säkra på att just din favoritdetalj finns kvar den dagen ni kommer kan ni ringa från kl 17.00 så lägger vi undan åt er.

# Före maten

*Pre Dinner*

**Citrontagetes / Lemon tagetes** 155.-  
Rhum agricole, fino sherry, lime, gul chartreuse  
rapsolja / canola oil

**Röda vinbär / Red currant** 155.-  
Gin, Campari, mezcal, fläder / elderflower,  
Långpeppar / long pepper, soda

**Björnbär / Blackberry** 165.-  
Cognac, rye, madeira, nebbiolo, balsamico,  
choklad / chocolate

**Alkoholfritt / Non alcoholic**

**Räddad lemonad / Rescued citrus lemonade** 65.-  
soda, citrus

**Stjälkselleri / Celery 0,5%** 75.-  
Lime, äpple / apple, olivolja / olive oil

# Snacks & Förrätter

*Snacks & Starters*

<b>Marconamandlar</b> / <i>Marcona almonds</i>	80.-
<b>Gröna oliver</b> / <i>Green olives</i>	80.-
<b>Svartengrens charkuterier</b> / <i>Our own charcuteries</i>	185.-
<b>Ostron från Frankrike</b> / <i>French Oysters</i>	1 st 42.-
<i>med Svartengrens chilisås</i>	6 st 225.-
<b>Svensk ost, marmelad &amp; frukt- &amp; nötblöd</b> / <i>Swedish aged cheese &amp; marmalade</i> <b>Wrångebäck från Almnäs Bruk</b> <b>Sörmlands ädel från Jurss mejeri</b> <b>Astri från Jûrs</b>	75/195.-
<b>Gräddkockt majskolv &amp; Almnäs Tegel</b> / <i>creamy corn &amp; cheese</i>	85.-
<b>Tortellini på hummer &amp; kammussla,</b> <b>brynt smör, krondill &amp; Bouillabaissås</b> / <i>lobster &amp; scallop tortellini, browned butter,</i> <i>crown dill &amp; Bouillabaisse sauce</i>	215.-
<b>Tartar på hängmörad biff (Ö-märkt)</b> <b>emulsion med dijon &amp; grönpeppar, purjolök,</b> <b>kapris &amp; krispig potatis</b> / <i>tartar of beef, emulsion with mustard &amp;</i> <i>green pepper, leek, capers, crispy potato</i>	225.-

# Kvällens styckdetaljer

*Cuts of the day*

<b>Hängmörad oxfilé / Dry aged tenderloin</b> 4 veckor / weeks, SRB, ko/cow, Säby Gård, 160g	410.-
<b>Hängmörad biff / Dry aged sirloin</b> 6 veckor / weeks, Montbélard, ungko / cow, Småland, 260g	470.-
<b>Hängmörad entrecôte / Dry aged ribeye</b> 5 veckor / weeks, SLB, Småland, 220/250g	420/275.-
<b>Mellangärde / Skirt steak</b> SRB, ko/cow, Säby gård, 200g	295.-
<b>Njurtapp / Butcher's steak</b> SRB, ko/cow, Säby Gård, 200g	295.-
<b>Rökt oxbringa / Smoked brisket</b> Hammarby gård, 220g	235.-
<b>Rökta revbensspjäll / BBQ Ribs</b> Nibble gård, 180g	235.-
<b>Entrecôtekorv / Ribeye sausage</b> Vitlök & chili/ Garlic & chili, Ö-märkt, 190g	235.-
<b>¼ rötisserad majskyckling / Rôtiserie chicken</b> Örtrubb/ herbal rub, Munka-Ljungby	155.-
<b>Extra kött / A piece of meat</b> Rökt oxbringa / Smoked brisket	45.-

# Tillbehör

## *Sides*

<b>Pommes frites, syrlig tomatsallad, &amp; bearnaisesås</b> <i>/ French fries, tomato salad, &amp; béarnaise sauce</i>	120.-
<b>Gräddkokt majskolv &amp; Almnäs Tegel</b> <i>/ creamy corn &amp; cheese</i>	85.-
<b>Kantarell- &amp; Almnäs tegelkroketter, bacon, steklök, Skånsk grottoast &amp; rödvinssås</b> <i>/ croquettes with chanterelles &amp; cheese, bacon, onion, cave cured cheese &amp; red wine sauce</i>	145.-
<b>Sallad, buffelmozzarella, zucchini, kronärtskocka, silverlök, frön, krutonger &amp; Calamancivinägrett</b> <i>/ salad, grilled zucchini, artichoke, silver onion, seeds &amp; Calamanci vinaigrette</i>	115.-
<b>Café de Parissmör / Café de Paris butter</b>	50.-
<b>Barbequesås / Bbq-sauce</b>	50.-
<b>Rödvinssås / Red wine sauce</b>	50.-

# Kvällens vegetariska

## *Vegetarian main course of the day*

<b>Grillad blomkål, kantareller, vaxbönor, morötter, hasselnötter, brynt smör &amp; Bredsjö hård</b> <i>/ Grilled cauliflower, chanterelles, wax beans, carrots, hazelnuts, browned butter &amp; sheep's milk cheese</i>	255.-
---	-------

# Desseter

*Desserts*

<b>Svensk ost, marmelad &amp; frukt- &amp; nötsbröd</b> <i>/ Swedish aged cheese &amp; marmalade</i> <b>Wrångebäck från Almnäs Bruk</b> <b>Sörmlands ädel från Jurss mejeri</b> <b>Astri från Jûrs</b>	75/195.-
<b>Pannkaka, blåbär, hjortron, vaniljglass &amp; kardemummakräm</b> <i>/ Pancake, blueberry, cludberry, vanilla ice cream &amp; cardamon crème</i>	170.-
<b>Myskmadrapudding, lingonsorbet, sensommarbär, mandel &amp; macadamianötter</b> <i>/ Woodruff custard, lingon sorbet, summer berries, almond &amp; macadamia nuts</i>	145.-
<b>Havtornsgranité,</b> <b>Fänkålspollen &amp; olivolja</b> <i>/ Sea buckthorn granité, Fennel pollen &amp; olive oil</i>	65.-
<b>Chokladganache</b> <i>/ Chocolate ganache</i>	45.-
<b>Chokladganache, presskaffe, mörk rom</b> <i>/ Chocolate ganache, Coffee, dark rhum</i>	165.-
<b>Presskaffe från STHLM Roast</b> <i>/ Presso coffee from STHLM Roast</i>	45.-
<b>Koffeinfritt presskaffe, STHLM Roast</b> <i>/ Decaf presso coffee, Colombia</i>	50.-