

Meny *Menu*

Fördrinkar Pre dinner

Svartvinbärsblad..... 145:-
Gin, torr vermouth, fino sherry

Päron..... 145:-
Pisco, lime, ginger beer

Äpple..... 145:-
Gin, calvados, gammeldansk, citron, äggvita, bitters

Körsbär..... 145:-
Scotch, amaro, bitters

ALKOHOLFRITT *NON-ALCOHOLIC*

“Gin” & tonic..... 65:-

Lingon & citron..... 65:-
Tranbär, soda

Fem rätter

Tasting menu

Pilgrismussla, krabba, kålrot & äpple

Scallops crudo, crab, swede & apple

Tartar på hängmörad oxfilé & biff (15 veckor)

Tartar of dry aged tenderloin & sirloin

Mellangärde från Lidö Gård¹

bakad rotselleri, belugalinser & tuppsky

Skirt steak with baked celeriac,

beluga lentils & cockerel gravy

Hängmörad biff (6 veckor) från Säby Gård¹

pommes frites, sylrig tomatsallad & bearnaisesås

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

Choklad, lingon & stoutglass..... 725:-

Chocolate, lingonberries & stout ice cream

Serveras endast till hela sällskapet

Dryckespaket 495:-

Selected beverages

Förrätter

Starters

Ostron från Frankrike ⁵ Royale No 4 Ronce No 3.....6st 180:- eller 37:-/st <i>French oysters</i>	
Svartengrens hemgjorda chark ⁶ 185:- <i>Our own charcuteries</i>	
Råsyrad pilgrimsmussla, mousseline på pilgrimsmussla och krabba, rökt kålrot, krabbmajonnäs & syrat äpple..... 180:- <i>Scallops crudo, crab and scallop mousseline, smoked swede, crab mayonnaise & apple</i>	
Grillad anka, kål- & svampbuljong, friterat kycklingskinn, ramslökskapis, chili & matvete..... 185:- <i>Grilled duck, cabbage & mushroom bouillon, fried chicken skin, ramson capers, chili & wheat berries</i>	
Tartar på hängmörad oxfilé & biff (15 veckor) från Menhammar Gård ¹ Svartengrens färskost, Mörkö-honung, smörfriterad äggula ⁷ , Stackerydsgurka & vattlingon 205:- <i>Tartar of dry aged tenderloin & sirloin, cottage cheese, honey, deep fried egg yolk, pickled cucumbers & lingonberries</i>	

Varmrätter

Main Courses

VÅR KORV

HOMEMADE SAUSAGE

Hängmörad entrecôte¹, flapstek¹, jalapeño & cheddar..... 195:-
Dry aged ribeye, flap steak, jalapeño & cheddar

RÖKTA DETALJER

SMOKED CUTS

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

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

KVÄLLENS STYCKDETALJER

CUTS OF THE DAY

Hängmörad biff (15 veckor) Hereford, ko Menhammar Gård ¹ 430g.....	625:-
<i>Dry aged sirloin</i>	
Hängmörad biff (6 veckor) SRB, ko Säby Gård ¹ 280g.....	405:-
<i>Dry aged sirloin</i>	
Hängmörad entrecôte (9 veckor) Simmental, kviga Gudby Gård ¹ 280g.....	420:-
<i>Dry aged ribeye</i>	
Hängmörad entrecôte (7 veckor) SRB, ko Fredriksberg Gård ¹ 290g.....	455:-
<i>Dry aged ribeye</i>	
Mellangärde, Angus/Hereford, stut, Lidö Gård ¹	275:-
<i>Skirt steak</i>	
Fläktad flapstek, SRB, ko, Säby Gård ¹	275:-
<i>Dry aged flap steak</i>	
Fläktad flankstek, SRB, ko, Säby Gård ¹	275:-
<i>Dry aged flank steak</i>	
Ungtupsbröst, Hagby Gård ³	205:-
<i>Cockerel breast</i>	

FÖR FYRA PERSONER ELLER FLER

FOR FOUR PERSONS OR MORE

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

Tillbehör

Side orders

BAKAD ROTSELLERI

Belugalinser, blomkålskräm, hasselnötter, parmesan & tuppsky..... 90:-
*Baked celeriac, Beluga lentils, cauliflower crème, hazelnuts,
parmesan & cockerel gravy*

GRILLAD ENDIVESALLAD

Svartengrens ricotta, karamelliserad havre, körsbär & rödvinsås..... 85:-
Grilled endive, ricotta, caramelized oats, cherries & red wine sauce

TOMAT- & CHEDDARKROKETTER

Pickles & chilimajonäs 80:-
Tomato & cheddar croquettes, pickles & chili mayonaise

POMMES

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

EXTRA TILLBEHÖR

Välj mellan lökringar, grönsallad, coleslaw, BBQ-sås,
örtagårdsmajonnäs, eller annat tillbehör 35:-/st
One extra side

EXTRA KÖTT

Oxbringa¹, tuppvingar³ eller bacon⁴ 45:-/st
Brisket, wings or bacon

Dessertes

Desserts

Kvällens ostar från Fromageriet med frukt- & nötbröd	45/165:-
<i>Cheese from Fromageriet with fruit & nut bread</i>	
Salt chokladkräm, råörda lingon, puffat ris & stoutglass	110:-
<i>Salt chocolate, lingonberries, puffed rice & stout ice cream</i>	
Svartvinbärsorbet, smörkräm med lagerblad & quinoafrön.....	95:-
<i>Black currant sorbet, bay leaf and browned butter crème & quinoa seeds</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, kaffe, Fazenda Morro Azul från Stockholm Roast ¹¹	145:-
<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 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.