

Meny *Menu*

Fördrinkar *Pre dinner*

Äpple.....	138:-
<i>Mezcal, äppellikör, vitt portvin, lime, crémant</i>	
Renfana.....	138:-
<i>Lillet, aquavit, China-China</i>	
Myskmadra.....	138:-
<i>Vodka, aquavit, vermouth, lime, äggvita</i>	
Kantarell.....	138:-
<i>Whisky, vodka, brynt smör, lönnsirap</i>	

Fem rätter

Tasting menu

Hummer, morot, lardo & svampbuljong
Lobster, carrot, lardo & mushroom bouillon

Tartar på hängmörad biff¹ (12 veckor)
Tartar of dry aged sirloin

Mellangärde från Hammarby Gård¹
pumpa, rostade frön & grönsaksvelouté
*Skirt steak with pumpkin,
roasted seeds & vegetable velouté*

Hängmörad biff (12 veckor) från Björksättra Gård¹
pommes frites, syltig tomatsallad & bearnaise
Dry aged sirloin with french fries, tomato salad & sauce bearnaise

Blåbärsbavaroise, lingonparfait & maltmaräng 725:-
Blueberry bavaroise, lingonberry parfait & malt meringue

Serveras endast till hela sällskapet

Dryckespaket 495:-
Selected beverages

Förrätter

Starters

Ostron från Frankrike Boudeuse No 4 Fine de Claire No 3	35:-/st 3 för 100:-
<i>French oysters</i>	
Svartengrens hemgjorda chark ⁶	185:-
<i>Our own charcuteries</i>	
Hummer, fläderkokt morot, lardo blomkålsskott, fänkål & svampbuljong	195:-
<i>Lobster, elder-cooked carrots, lardo cauliflower shoots, fennel & mushroom bouillon</i>	
Gravad pilgrimsmussla, löjrom rökt potatis, syltad lök & gräddfil	185:-
<i>Cured scallops, bleek roe, smoked potato, onion & sour cream</i>	
Tartar på hängmörad biff ¹ (12 veckor) fermenterad sparris, konserverad citron vaktelägg, dinkel & krassemajonnäs	190:-
<i>Tartar of dry aged sirloin, fermented asparagus preserved lemon, quail egg, dinkel & cress mayonnaise</i>	

Varmrätter

Main Courses

FRÅN RÔTISSERIET

RÔTISSERIE

1/2 kyckling, Knäred² 165:-
Half chicken

VÅR KORV

HOMEMADE SAUSAGE

Hängmörad entrecôte¹, flapstek¹, chili & vitlök 195:-
Dry aged ribeye, flap steak, chili & garlic

Fläsk⁴, salvia & citron 195:-
Pork, sage & citron

RÖKTA DETALJER

SMOKED CUTS

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

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

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

KVÄLLENS STYCKDETALJER

CUTS OF THE DAY

Fläskkotlett, Nibble Gård..... 250:-
Pork loin

Hängmörad oxfilé (12 veckor) Hereford, ko
Brandalsunds Säteri¹ 160g..... 405:-
Dry aged tenderloin

Hängmörad biff (12 veckor) Hereford, ko
Brandalsunds Säteri¹ 480g..... 675:-
Dry aged sirloin

Hängmörad biff (12 veckor) SRB/Korsning, ko
Björksättra Gård¹ 240g..... 355:-
Dry aged sirloin

Hängmörad entrecôte (14 veckor) Hereford, ko
Brandalsunds Säteri¹ 300g..... 405:-
Dry aged ribeye

Njurtapp, SRB, ko, Säby Gård¹ 275:-
Butcher's steak

Mellangärde, SRB, stut, Hammarby Gård¹ 265:-
Skirt steak

Flankstek, SRB, ko, Säby Gård¹ 245:-
Flank steak

Ungtuppsbröst, Hagby Gård³ 195:-
Cockerel breast

FÖR FYRA PERSONER ELLER FLER

FOR FOUR PERSONS OR MORE

Ett fat kött⁸ med tillbehör 425:-/p
Meat platter
Serveras endast till hela sällskapet

Tillbehör

Side orders

PUMPA, PUMPA, PUMPA

Bakad, puré & inlagd pumpa,
Rostade frön & grönsaksvelouté 85:-
*Baked pumpkin, pumpkin puree, pickled pumpkin,
roasted seeds & vegetable broth velouté*

SVAMPKROKETTER

Vinägerkokt fläsk, fermenterad ramlök,
Inlagd gurka & svampmajonnäs 85:-
*Mushroom croquettes, fermented ramson
bacon, gherkin & mushroom sauce*

POTATIS

Potatispuré, friterade potatisskal, bakad scharlottenlök,
63°C ägg, hasselnötter, rättviksärter & rödvinsås 80:-
*Potato puree, deep fried potato skins, baked shallots,
63°C egg, hazelnuts & 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

EXTRA KÖTT

Oxmärg¹, oxbringa¹ tuppvingar³ eller bacon⁶ 45:-
Ox marrow, brisket, cockerel wings or bacon

Dessertes

Desserts

Kvällens ostar från Fromageriet med frukt- & nötbröd.....	45/165:-
<i>Cheese from Fromageriet with fruit & nut bread</i>	
Rocky road glass, choklad, kola, marshmallows, nötter, bär, grädde.....	95:-
<i>Rocky road ice cream (contains nuts)</i>	
Brödpudding, hasselnötter, mandel, apelsinkaramell & mesostglass	95:-
<i>Bread pudding, hazelnuts, almond, caramel & whey cheese ice cream</i>	
Blåbärsbavaroise, myltade blåbär, lingonparfait, kaksmul & maltmaräng	75:-
<i>Blueberry bavaroise, lingonberry parfait & malt meringue</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 Transatlantic från Stockholm Roast 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 Transatlantic Saison från El Salvador.