

Fördrinkar Pre dinner

Grönkål	142:-
<i>Pisco, Benedictine D.O.M, lime, ginger beer</i>	
Selleri	142:-
<i>Gin, Grön Chartreuse, jordnötssmör, lime, äggvita</i>	
Plommon	142:-
<i>Mörk rom, vit port, vassle</i>	
Svamp	142:-
<i>Whisky, vodka, brynt smör, lönnsirap, salt</i>	
Lingon & kaffe	65:-
<i>Lime, tonic</i>	
Blekselleri	65:-
<i>Lime, apelsinblomsvatten, ginger beer</i>	
Aroniakvass	55:-
<i>Soda</i>	

Fem rätter

Tasting menu

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

Tartar på hängmörad biff & oxfilé (4 veckor)
från Nibble Gård¹
Tartar of dry aged sirloin & tenderloin

Lammstek från Kuseboholm
rödbeta, färskost & örtsallad
*Lamb roast with beet roots,
cream cheese & herb salad*

Hängmörad biff (3 veckor) från Nibble Gård¹
pommes frites, syrlig tomatsallad & bearnaise
Dry aged sirloin with french fries, tomato salad & sauce bearnaise

Ostkaka, bär & bittermandel 725:-
Swedish cheesecake, berries & almond

Serveras endast till hela sällskapet

Dryckespaket 495:-
Selected beverages

Förrätter

Starters

Ostron från Frankrike ⁵ Fine de Normandie No 3 Utah Beach No 4.....	35:-
<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>	
Konfiterad grissida, jordärtskockspuré, løjrom grönkål, syrad lök & ostron-beurre blanc.....	185:-
<i>Pork belly, artichoke pure, bleek roe, kale & oyster beurre blanc</i>	
Tartar på hängmörad biff & oxfilé (4 veckor) från Nibble Gård ¹ picklad & grillad svamp, ramslökskapis bakat vaktelägg 63° & krassemajonnäs.....	190:-
<i>Tartar of dry aged sirloin & tenderloin, mushroom, ramson capers, baked quail egg & cress mayonnaise</i>	

Varmrätter

Main Courses

FRÅN RÔTISSERIET

RÔTISSERIE

1/2 kyckling, Munka-Ljungby²..... 165:-
Half a chicken

VÅR KORV

HOMEMADE SAUSAGE

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

Fläsk⁴, paprika, chili & vitlök 185:-
Pork, paprika, chili & garlic

RÖKTA DETALJER

SMOKED CUTS

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

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

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

KVÄLLENS STYCKDETALJER

CUTS OF THE DAY

Lammytterfilé, Dorper, Kuseboholm 265:-
Lamb sirloin

Lammstek, Dorper, Kuseboholm 250:-
Lamb roast

Hängmörad oxfilé (4 veckor) SRB, stut
Hammarby Gård¹ 180g 385:-
Dry aged tenderloin

Hängmörad biff (3 veckor) SRB, kviga
Nibble Gård¹ 300g 420:-
Dry aged sirloin

Hängmörad biff (4 veckor) SRB, ko
Säby Gård¹ 290g 405:-
Dry aged sirloin

Hängmörad entrecôte (8 veckor) Simmental/SLB, kviga
Björksättra Gård¹ 300g 450:-
Dry aged ribeye

Mellangärde, SRB, ko, Stegsholms Gård¹ 270:-
Skirt steak

Fläktad flapstek, SRB, kviga, Nibble Gård¹ 265:-
Dry aged flap steak

Ungtuppsbröst, Hagby Gård³ 185:-
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

BAKADE RÖDBETOR

I rökt oxfett & kaffesalt, örtsallad,
färskost med 3 sorters peppar, frön & balsamicosky 85:-
*Baked beetroot in smoked beef fat & coffee salt,
pepper cream cheese, herb salad, seeds & balsamico gravy*

HUMMERKROKETTER

fänkål, syrlig gurka, ölpicklad lök
kryddostkräm & citronette 95:-
*Lobster croquettes, fennel, Gherkin, beer pickled onion,
cumin cheese crème & citronette*

POTATIS

Potatispuré, friterade potatisskal, bakad schalottenlök,
63°C ägg, hasselnötter, örter & rödvinssås 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 bacon⁴ 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>	
Ostkaka, bär, Sabayon, dragonsocker, hallon- & blåbärssorbet.....	95:-
<i>Swedish cheesecake, almonds, berries</i>	
<i>Sabayon, raspberry & blueberry sorbet</i>	
Rocky road glass, choklad, kola, nötter, marshmallows & 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>	
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>	

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.