

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 ett 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

Havtorn / Sea buckthorn 175.-

Akvavit, cachaça, Aperol, thyme, lemon, egg white

Vinbärsblad / Currant leaf 175.-

Gin, dry vermouth, verjus, grass extract, olive oil

Tagetes / Marigold 185.-

Gin, bianco vermouth, the Holy spirit, bitters, chamomile, birch oil

Alkoholfritt / Non alcoholic

Räddad Lemonad / Rescued lemonade 65.-

Citrus, sugar, soda

Vinbärsblad & Äpple / Currant leaf & Apple 0,5% 85.-

grass extract, citric acid, CO₂

Snacks & Förrätter

Snacks & Starters

Gröna oliver / <i>Green olives</i>	80.-
Ostron från Frankrike / <i>French oysters</i>	1 st 45.-
Sherryvinäggrett <i>Sherry vinaigrette</i>	6 st 245.-
Svensk ost, marmelad & fröknäcke / <i>Swedish aged cheese, seed crisp & marmalade</i> Wrångbäck från Almnäs Bruk, Markisinnan från Osterian af Jemtland, Sörmlands Ädel från Jûrss mejeri	75/195.-
Svensk ankleverparfait med grillat surdegsbröd & Västeråsgurka / <i>Swedish duck liver parfait with grilled sourdough bread & fermented cucumber</i>	95.-
Krabba från Hitra, vita bönor, calamansihollandaise, sobrasada, rabarber & dill / <i>Crab from Hitra, white beans, calamansi hollandaise, sobrasada, rhubarb & dill</i>	195.-
Kantareller, Karl-Johanssvamp, 195/260 med tryffel svart trumpetsvamp, soja marinerad äggula, krispigt bröd & persilja. / <i>Chanterelles, porcini, black trumpets, soy-marinated yolk, bread crumbs & parsley</i>	
Tartar på hängmörad biff (Ö-märkt) cheddarkräm, benmärgsbourbon & grillat bröd / <i>Tartar of dry aged sirloin, cheddar, bone marrow bourbon & grilled bread</i>	175.-

Kvällens styckdetaljer

Cuts of the day

Hängmörad dovhjortsstek / <i>Dry aged fallow deer</i> 3 veckor / weeks, Söderköping, 170g	380.-
Hängmörad dovhjortssadel / <i>Dry aged deer saddle</i> 3 veckor / weeks, Söderköping, 170g	450.-
Hängmörad oxfilé / <i>Dry aged tenderloin</i> 5 veckor / weeks, SRB, ko / cow, Närke, 130g	375.-
Hängmörad biff / <i>Dry aged sirloin</i> 5 veckor / weeks, SRB, ko / cow, Närke, 250g	575.-
Hängmörad entrecôte / <i>Dry aged ribeye</i> 5 veckor / weeks, Charolais, ko / cow, Bodagården, Jämtland, 250g	610.-
Hängmörat rostbiffslöck / <i>Dry aged picanha</i> 2 veckor / weeks, SRB, ko/cow, Dalsjöfors, 170g	295.-
Flapstek / <i>Dry aged flap steak</i> Köttras, ko /cow, Kängsta Gård, 200g	295.-
Hängmörad fläskkötlett / <i>Dry aged pork chop</i> 4 veckor / weeks, Linderoc Odensåker, 200g	355.-
Dovhjortskorv / <i>Fallow deer sausage</i> Rosmarin, timjan & benmärg, 160g	230.-

Tillbehör

Sides

Pommes frites, syrlig tomatsallad, & bearnaisesås <i>/ French fries, tomato salad & béarnaise sauce</i>	120.-
Grillad zucchini, citronvinegrätt, Persilja, vallmofrön & gammelpär <i>/ Grilled zucchini, lemon vinaigrette, parsley, poppy seed & aged cheese</i>	120.-
Kantareller, Karl-Johanssvamp, 195/ med tryffel 260.- svart trumpetsvamp, sojamarinerad äggula, brödkrisp & persilja <i>/ Chanterelles, porcini, black trumpets, soy-marinated yolk, bread crumbs & parsley</i>	
Gemsallad, kärnmjölk, Sörmlandsädel, Svartengrens bacon & rostade hasselnötter <i>/ Baby gem salad, buttermilk dressing, blue cheese, Svartengrens bacon & roasted hazelnuts</i>	115.-
Kalix Löjrom/ Vendace roe	300.-
Madeirasås / Madeira sauce	60.-
Béarnaisesås / Béarnaise sauce	60.-
Cowboysmör / Cowboy butter	50.-

Kvällens vegetariska

Vegetarian main course of the day

Grillad zucchini, vita bönor, endive, calamansihollandaise, brödkrisp, persilja, vallmofrön & riven tryffel <i>/ Grilled zucchini, white beans, endive, calamansi hollandaise, bread crisp, parsley, poppy seeds & summer truffle</i>	315.-
---	-------

Desseter

Desserts

Svensk ost, marmelad & fröknäcke <i>/ Swedish aged cheese, seed crisp & marmalade</i>	75/195.-
Wrångebäck från Almnäs Bruk Markisinnan från Osterian af Jemtland, Sörmlands Ädel från Jûrss mejeri	
Rostad majsglass, karamelliserade popcorn, fermenterad blåbärskompott, fikonblad & bipollen <i>/ Roasted corn ice cream, caramelized popcorn,</i> <i>blueberries, figue leaf & bee pollen</i>	130.-
Druv & dragonsorbet, druvjuice, olivolja & frysta druvor <i>/ Grape & terragon sorbet, grape juice, olive oil &</i> <i>frozen grapes</i>	115.-
Chokladganache <i>/ Chocolate ganache</i>	45.-
Chokladganache, presskaffe & mörk rom <i>/ Chocolate ganache, Coffee & dark rhum</i>	175.-
Presskaffe från STHLM Roast <i>/ Presso coffee from STHLM Roast</i>	45.-
Koffeinfritt presskaffe, STHLM Roast <i>/ Decaf presso coffee, Colombia</i>	50.-