

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 hängt.

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

Granskott / Spruce 175.-
*Light rum, aquavit, thai basil, elderflower,
apple, lime, egg white*

Kvitten / Quince 175.-
*Vodka, grape destillate, Moscato d'asti, lovage,
birch oil*

Vårbrodd / Sweet vernel grass 185.-
OP Anderson, lingon berry apertivo, Dry vermouth

Alkoholfritt / Non alcoholic

Räddad Lemonad / Rescued lemonade 65.-
Citrus, sugar, soda

Myskmadra & passionsfrukt / 85.-
*Woodruff & passion fruit
Non alcoholic riesling, whey, lime*

Apelsin & Sanbitter / Orange & Sanbitter 75.-

Snacks & Förrätter

Snacks & Starters

Gröna oliver / Green olives	80.-
Ostron från Frankrike / French oysters	1 st 45.- 6 st 245.-
Svartengrens lufttorkade charkuterier / <i>Our own charcuteries Mangaliza/linderöd, Rosa skattlådan</i>	155.-
Svensk ost, marmelad & fröknäcke / <i>Swedish aged cheese, seed crisp & marmalade</i> Wrångebäck från Almnäs Bruk, Denice från Jûrss mejeri, Sörmlands ädel från Jûrss mejeri	75/195.-
Boquerones på siklöja, grillat bröd, kumquats & rosépeppar / <i>Swedish boquerones, grilled bread, kumquats & rose pepper</i>	95.-
Lammterriner, anklever, pistage, myntasallad, aprikos & grillat surdegsbröd / <i>Lamb terrine, pistachio, duck liver, apricot, mint salad & grilled sourdough bread</i>	155.-
Grillat fläskspett, hjärtmusslor från Orust, pumpa XO-sås, suckatcitron & rostad fläsksky / <i>Grilled pork skewer with Orust cockles, pumpkin XO sauce, cedrat & roasted pork jus</i>	165.-
Tartar på hängmörad biff, blåmögelost, picklad selleri, valnötter & plommonvinägergelé / <i>Tartar of dry aged sirloin, blue cheese, pickled celery, walnuts & plum vinegar gelée</i>	185.-

Kvällens styckdetaljer

Cuts of the day

Hängmörad lammkotlett på ben <i>/ Dry aged lamb ribeye</i> 3 veckor / weeks, Östergötland, 300/350/400/440g	355/415.-
Hängmörad biff / Dry aged sirloin 6 veckor / weeks, SRB, kviga / heifeer, Faringe, 280g	670.-
Hängmörad biff / Dry aged sirloin 6 veckor / weeks, SRB, ko / cow, Småland, 450/500g	1080/1200.-
Hängmörad entrecôte / Dry aged ribeye 5 veckor / weeks, Herefors, stut / steer, Kängsta Gård, 300g	600.-
Hängmörad entrecôte / Dry aged ribeye 5 veckor / weeks, SRB, stut / steer, Dalsjöfors, 260g	680.-
Hängmörad triangelstek / Dry aged tri-tip 6 veckor / weeks, SRB, kviga / heifeer, Faringe, 200g	370.-
Hängmörat rostbiffsslock / Dry aged picanha 3 veckor / weeks, Herefors, stut / steer, Kängsta Gård, 200g	295.-
Njurtapp / Butcher's steak Kornsning, kviga / heifeer, Kängsta Gård, 200g	295.-
Hängmörad kronhjortsstek / Dry aged red deer steak 4 veckor / weeks, Ekensberg, 180g	335.-
Hängmörad fläskkotlett / Dry aged pork chop 3 veckor / weeks, Linderoc, Odensåker, 250g	375.-
Älg- & entrecôtekorv / Moose & ribeye sausage Enbär / Juniper, Ö-märkt 190g	265.-
Lite mer kött? / Some extra meat? Grillat Entrecotespett, 85g / Ribeye skewer	165.-

Tillbehör

Sides

Pommes frites, syrlig tomatsallad, & bearnaisesås	120.-
<i>/ French fries, tomato salad & béarnaise sauce</i>	
Grillad purjolök, libbstickspesto, lardo korianderfrön & kycklingsky	120.-
<i>/ Grilled leek, lovage pesto, lardo & chicken jus</i>	
Sallad på grön- & svartkål, picklat äpple, krispigt bröd & västerbottendressing	120.-
<i>/ Mixed kale salad, pickled apple, crispy bread & Västerbotten cheese dressing</i>	
Kalix Løjrom 30g / Vendace roe	175.-
Rödvinssås / Red wine sauce	50.-
Béarnaisesås / Béarnaise sauce	50.-

Kvällens vegetariska

Vegetarian main course of the day

Kaffebakad rotselleri marinerad i svampshoyu & pumpa XO-sås	175.-
<i>/ Coffee-roasted celeriac with mushroom shoyu marinade and pumpkin XO sauce</i>	

Desseter

Desserts

- Svensk ost, marmelad & fröknäcke** 75/195.-
/ Swedish aged cheese, seed crisp & marmalade
- Wrångebäck från Almnäs Bruk**
Denice från Jûrss mejeri,
Sörmlands ädel från Jûrss mejeri
- Glasrabarber, rostad vaniljglass, kardemummasmul** 120.-
& mandelpraliné
/ Forced rhubarb with roasted vanilla ice cream, cardamom crumble and almond praline
- Blodapelsinsorbet, kumquat, limocellosabayonne,** 105.-
gatkamomill & blodapelsinsoda
/ Blood orange sorbet, kumquat, limoncello sabayon, cardamom crumble & blood orange soda
- Chokladganache** 45.-
/ Chocolate ganache
- Chokladganache, presskaffe & mörk rom** 175.-
/ Chocolate ganache, Coffee & dark rum
- Presskaffe från STHLM Roast** 45.-
/ Presso coffee from STHLM Roast
- Koffeinfritt presskaffe, STHLM Roast** 50.-
/ Decaf presso coffee, Colombia