

VÄLKOMMEN TILL OSS PÅ KÖTTMÄSTARN!

HÄR STOLTSERAR VI MED ATT VARA MÄSTARE PÅ KÖTT.

VI JOBBAR I NÄRA SAMARBETE MED VÅRA
KÖTTLEVERANTÖRER, VILKET GER OSS MÖJLIGHET ATT
HANDPLOCKA DET ALLRA BÄSTA.

DET SKA INTE BARA SMAKA BRA, UTAN DET SKA VARA
BRA FRÅN GRUNDEN. ETT DJUR SOM MÅTT BRA, ÄTIT
GOTT OCH LEVT GOTT, BÅDE SMAKAR BÄTTRE OCH ÄR
BÄTTRE FÖR DIN KROPP. DET ÄR VIKTIGT FÖR OSS
ATT ALLT KÖTT VI JOBBAR MED KOMMER FRÅN SNÄLLA
BÖNDER, SOM VÄRDESÄTTER EKOLOGI OCH MILJÖ.

DET BLIR HELT ENKELT BÄTTRE SÅ.

VI BYTER KÖTTBITAR OCH STYCKDETALJER DÅ OCH DÅ,
OCH DU HITTAR DEM PÅ GRIFFELTAVLORNA PÅ
VÄGGARNA. SJÄLVKLART KAN DU KÖPA MED DIG ALLT
HEM FRÅN VÅR KÖTTDISK.

TREVLIG KVÄLL!



DESSERT

OSTAR 125 KR
med marmelad och fruktbröd

CHOKLADTÅRTA 95 KR
med vaniljglass

CRÈME BRÛLÉE 85 KR
smaksatt med vanilj

CHOKLADBOLLAR 45 KR
med olika toppings

AFTER DINNER COCKTAILS 140 KR

JULIO'S BITE
mezcal, tequila, Kahlua, Aphrodite bitter,
chokladtryffel

CUBAN SPLIT
rom, bananlikör, vaniljglass, mynta

FATÖL 0,4 CL

BROOKLYN LAGER Brooklyn Brewery, USA 68 kr

KELLERBIER Nya Carnegiebryggeriet, Sverige 75 kr

CARLSBERG EXPORT Carlsberg, Danmark 58 kr

FLASKOR & BURKAR 0,33 CL

HOP HOUND PALE ALE Sthlm Brewing CO, Sverige 78 kr

IPA (ORGANIC) Sthlm Brewing CO, Sverige 82 kr

AMARILLO & CITRA IPA Ugly Duck Brewing CO, Danmark 78 kr

BUDWEISER USA 58 kr

CARLSBERG HOF Carlsberg, Danmark 52 kr

BROOKLYN BROWN ALE Brooklyn Brewery, USA 69 kr

YONA YONA PALE ALE YO-HO Brewery, Japan 82 kr

SUIYOUBI NO NEKO BELGIAN WHITE YO-HO Brewery, Japan 78 kr

GAFFA GREY Pang Pang Brewery, Sverige 82 kr

100W IPA Nya Carnegiebryggeriet, Sverige 82 kr

FRIDENS ALE Nya Carnegiebryggeriet, Sverige 76 kr

ALHAMBRA RESERVA 1925 (750 ml), San Miguel, Spain 165 kr

ALKOHOLFRITT

CARLSBERG NON ALCOHOLIC 36 kr

ERDINGER WEISSBIER ALKOHOLFREI 41 kr

HALVLJUS LÄTTÖL Nya Carnegiebryggeriet 43 kr

HEMGJORD LEMONAD 54 kr

LÄSKEBLASK 33 kr

RAMLÖSA 33 kr

SIGNATURES 140 KR

#1 KÖTTIS MARGARITA

mezcal, agave, Lime

#2 AQUAMULE

aquavit, yellow Chartreuse, ginger syrup, Lime, soda

#3 BLOODY CAESAR

vodka, house made clamato juice, spices, maple korv

#4 PICKLEBACK MARTINI

rye, Campari, pickled pineapple and chili juice

FERDINAND'S GIN FLIGHT

Flight of 2 - 210 kr

Flight of 3 - 315 kr

Flight of 4 - 420 kr

Ferdinand's Saar gin & tonic done four ways.

Four bitters produced in the same botanical region as the Saar gin create a specific aromatic enhancement to the drink.

Pick a Gin:

Saar Dry Gin

Saar Quince Gin

Pick bitters:

Wine Rose Lavender

Red Peach & Hops

Riesling Quince

Apple & Lemon Thyme

COCKTAILS 140 KR

#5 PIÑA A LA PINTA

rum blend, orange liqueur, pineapple juice, mint, lime

#6 SALVATOR'S PALOMA

mezcal, averna, agave, lime, red chili

#7 PEGGIORE MAI NOME or THREE DIRTY ITALIANS

Campari, Aperol, sweet Vermouth, lemon, egg white

#8 THREE CORNERS

white rum blend, mint, apple & thyme bitters, Lemongrass

#9 KINGS COUNTY CHOCOLATE FACTORY

moonshine, dry Vermouth, cacao, chocolate bitters

#10 CON ARTIST

gin, amaro, rose Vermouth, bitters

BUBBLIGT

MUMM Cordon Rouge NV, Frankrike 125/675 kr

DIEBOLT VALLOIS Blanc de Blanc NV, Frankrike 135/725 kr

PERRIER JOUËT Grand Brut NV, Frankrike 950 kr

DOM PERIGNON 2004, Frankrike 2400 kr

LOXAREL SÀNIGER Brut Reserva 2014, Penedès, Spanien 100/405 kr

VITT

SVEN WHITE Grillo, Fiano, Italien 75/350 kr

DOMAINE DE LA BAUME Led Mariés Sauvignon Blanc, Frankrike 105/410 kr

CAVES DES PERRIERES Sauvignon Blanc Sancerre, Frankrike 130/590 kr

DOMAINE WACHAU Riesling, Österrike 125/570 kr

CLOS DU VAL Chardonnay, Napa Valley, USA 150/690 kr

RÖTT

SVEN RED Nero d'Avola, Frappato, Italien 75/350 kr

ABBEYCOURT Côte du Rhône, Frankrike 105/420 kr

CHATEAU D'ARLEY ROUGE Pinot Noir, Jura, Frankrike 105/550 kr

CHIANTI CLASSICO RISERVA Catello d'Albola, Italien 115/495 kr

TRINCHERO TERRE NOCE Barbera di Asti Superiore, Italien 135/550 kr

JOE DOBBES Pinot Noir, Wine by Joe, Oregon, USA 130/590 kr

RIPASSO Superiore, Zonin, Valpolicella, Italien 130/590 kr

LOS TOPOS DIAMOND DUST Syrah, Ledge Vineyards, Kalifornien, USA 150/690 kr

STEAK HOUSE Cabernet Sauvignon, Washington State USA 160/720 kr

THE BUTCHER Blaufränkisch, Schwarz, Österrike 175/790 kr

SVMMA VARIETALIS Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot, Spanien 155/700 kr

CLOS DU VAL Zinfandel, Kalifornien, USA 130/600 kr

MINDRE RÄTTER

CARPACCIO 165 kr

ruccola, parmesan & olivolja

BUFFELMOZZARELLA 150 kr

med pancettaströssel,
bladspenat, tomat & pistou

LAMMKORV 85 kr

med rödkålsslaw, senap & bröd

BENMÄRG 95 kr

vitlök, persilja & grillat
bröd

TOAST SKAGEN 125 kr

handskalade räkor, majonnäs,
dill & rostad brioche

**JÄTTENÄVE PIMIENTOS DE
PADRON 95 kr**
med flingsalt och citron

CHARK 155 kr
med bröd, ost & lite
grönt

VARMRÄTTER

KÖTTFEST för 2 eller fler **440 kr/person**
tre olika kolgrillade styckdetaljer
serveras med grillad grön sparris, pommes,
sallad, bea & rödvinssky

RÅBIFF 105/195 kr

med schalottenlök, röd- och
gulbetschips, kimchimajo,
friterad kapris & sesamfrön
(hel + pommes)

LÅNGKOKT OXCHILI 140 kr

med guacamole, gräddfil, salsa
fresca, koriander & nachos

OXFILÉSPETT 245 kr

med grillade grönsaker, sotad
sallad & parmesanmajo

SECRETO IBERICO 225 kr

med säsongsprimörer &
balsamicosky

KÖTTIS KEBAB 175 kr

finskivad entrecôte,
ponzumajo, sallad, wasabi,
koriander & pommes

PULLED BEEF BURGER 185 kr

med peppargräddfil, syrad
rödlök, rödkålsslaw & pommes

BBQ PORK RIBS 215 kr

med bluecheese-dressing,
grillad majskolv &
sötpotatispommes