

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

FLAMBERAD ANANAS 125KR
med kokosglass

CHOKLADFONDANT 120KR
med vaniljglass och hasselnötter

CRÈME BRÛLÉE 95KR
smaksatt med tahitivanilj

CHOKLADTRYFFEL 35KR

OSTAR 125KR
med marmelad och fruktbröd

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

HOEGAARDEN WITBIER Hoegaarden, Belgien 66 kr

100W IPA Nya Carnegiebryggeriet, Sverige 82 kr

BROOKLYN IPA Brooklyn Brewery, USA 72 kr

BROOKLYN LOCAL 1 Brooklyn Brewery, USA 75 cl 195 kr

VECKANS ÖL 55 kr

ALKOHOLFRITT

CARLSBERG NON ALCOHOLIC 36 kr

ERDINGER WEISSBIER ALKOHOLFREI 41 kr

HEMGJORD LEMONAD 54 kr

LÄSK 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 VECKANS COCKTAIL 105 KR

FERDINAND'S GIN FLIGHT

Flight of 2 - 220 kr

Flight of 3 - 330 kr

Flight of 4 - 440 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 PEGGIORE MAI NOME or THREE DIRTY ITALIANS

Campari, Aperol, sweet Vermouth, Lemon, egg white

#7 THREE CORNERS

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

#8 KINGS COUNTY CHOCOLATE FACTORY

moonshine, dry Vermouth, cacao, chocolate bitters

#9 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

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

VITT

SVEN Grillo, Fiano, Italien 75/350 kr

MAR DE FRADES Albariño, Spanien 130/520 kr

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

DOMAINE WACHAU Riesling, Österrike 125/570 kr

CONSTITUTION ROAD Chardonnay, Sydafrika 150/690 kr

RÖTT

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

SOPHENIA MALBEC Mendosa, Argentina 110/470 kr

BELLERUCHE Côte du Rhône, Frankrike 110/450 kr

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

ALBOLA CHIANTI Castello d'Albola, Italien 115/495 kr

OBERTO BARBERA D'ALBA SUPERIORE, Piemonte, Italien 135/550 kr

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

RIPASSO Superiore, Zonin, Valpolicella, Italien 130/590 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

SILVIA CELLARS OLD VINE ZINFANDEL Dry Creek Valley, USA 130/600 kr

MINDRE RÄTTER

HALV RÅBIFF 165 kr
med gul- och rödbetor,
körvel, smörgåskrasse och
kaprismajonnäs

BURRATA 135 kr
med tomat på olika vis, pistou,
rödlök och basilika

TOAST SKAGEN 125 kr
handskalade räkor, majonnäs, dill
och rostad brioche

CHARK 155 kr
med bröd, ost och lite grönt

**JÄTTENÄVE PIMIENTOS DE
PADRON 85 kr**

med flingsalt och citron

LÖKRINGAR 85 kr
med chipotledipp

FLÄSKSVÅLAR 65 kr

VARMRÄTTER

OSTBURGARE 245 kr
med picklad tomat, silverlök,
senapsmajonnäs,
röd coleslaw och comté

CHILI 140 kr
långkokt högre, gräddfil,
salsa fresca och nachos

KÖTTIS KEBAB 175 kr
finskivad entrecôte,
ponzumajonnäs, sallad, wasabi,
koriander och pommes

HEL RÅBIFF 265 kr
med gul- och rödbetor, körvel,
smörgåskrasse samt
kaprismajonnäs

GRIFFELTAVLORNA

Våra träkolsgrillade styckdetaljer
byts ut med jämna mellanrum. Alla
köttbitar serveras med blandsallad,
pommes frites, bearnaise och
rödvinsk