

DESSERT

CHOKLADFONDANT 120KR

med vaniljglass, färska hallon och hasselnötter

CRÈME BRÛLÉE 95KR

smaksatt med vanilj

HUSETS GLASS OCH SORBET 85KR

AFTER DINNER COCKTAILS 140 KR

KÖTTIS COFFE

Fråga personalen

CUBAN SPLIT

rom, bananlikör, vaniljglass, mynta

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, SMAKAR BÅDE 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!



BUBBLIGT

MUMM Cordon Rouge NV, Frankrike 125/675 kr

HENRI GIRAUD Blanc de Craie, Frankrike 150/950 kr

PERRIER JOUËT Grand Brut NV, Frankrike 950 kr

CARRINGTON Vintage Brut Special Cuvée 2017, Austurálien 105/440 kr

VITT

HUSETS VIN 95/440 kr

STONELEIGHT Sauvignon Blanc, Nya Zeeland 95/420 kr

TENUTA CA' BOLANI Pinot Grigio, Itálien 110/440 kr

CONSTITUTION ROAD Chardonnay, Sydafrika 150/690 kr

RÖTT

HUSETS VIN 95/440 kr

ACHAVAL-FERRER Malbec, mendoza, Argentina. 130/590 kr

DOUBLE BARREL Shiraz, Austrálien 130/625 kr

DOMAINE DU VIEUX LAZARET CHATEAUNEUF-DU-PAPE Frankrike 165/790 kr

GOVERNO Sangiovese, Toscana, Itálien 110/470 kr

STEAK HOUSE Cabernet Sauvignon, Washington State, USA 165/780 kr

STONELEIGHT Pinot Noir, Nya Zeeland 105/460 kr

ROSIGNOL VINO Rosso, S. Pietro Incariano 175/990 kr

CHATEAU LE PEUY SAINCRIT Bordeaux, Frankrike 135/690 kr

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

FATÖL 45 cL

BROOKLYN LAGER Brooklyn Brewery, USA 69 kr

GÄSTKRAN 78 kr

CARLSBERG EXPORT Carlsberg, Danmark 59 kr

FLASKOR 33 CL

ERIKSBERG KARAKTÄR Carlsberg, Sverige 68 kr

CARLSBERG HOF Carlsberg, Danmark 52 kr

KIRIN ICHIBAN Kirin Ichiban, Japan 68 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

PRIMUS LUX DARK ALE Nya Carnegiebryggeriet, Sverige 75cl 179 kr

St Bernadus Wit St. Bernadus, Belgien 72 kr

BÄRNSTEN LJUS LAGER Jämtlands Bryggeri, Sverige 64 kr

Carlsberg Export 31 Carlsberg, Danmark 420 kr

VECKANS ÖL 58 KR

ALKOHOLFRITT

CARLSBERG NON ALCOHOLIC 38 kr

HEMGJORD LEMONAD 54 kr

LÄSK 33 kr

RAMLÖSA 33 kr

SIGNATURE COCKTAILS 140 KR

#1 KÖTTIS MARGARITA

mezcal, agave, lime, äggvita

#2 NEMO

vodka, cointreau, jordgubb, ingefära, lime, soda

#3 VECKANS COCKTAIL 105 KR

GIN DREAMS 140 KR

Välj en gin, Lägg till önskad tonic och välj från ett urval av bitters för att göra en GT på ditt sätt... det enda sättet.

Välj en Gin:

Ferdinand's
Haymans Oldtom
Tanqueray
Beefeater 24

Välj en Tonic:

Naturally
Mediterranean
Elderflower
Aromatic

Välj en bitters:

Wine Rose Lavender
Red Peach & Hops
Riesling Quince
Apple & Lemon Thyme

#4 CARIBIEN MOJITO

åldrad rom, aprikos likör, angostura bitter, mynta, lime, socker

#5 STOCKHOLM SOUR

whiskey, lemon, socker, rödvins float

#6 SMOKY PALOMA

reposado tequila, mezcal, lime, socker, grapefrukt soda

#7 SMOKY PHROAIG

blended scotch, citron, ingefära, honung, Laphroaig float

#8 ITALICUS CLUB

åldrad rom, golden falernum, italicus, lime, socker, bitters

MINDRE RÄTTER

RÅBIFF halv 145 hel 255

med friterad kapris och purjolök,
dijonnaise,
picklad gulbeta och krasse

CHARK 155 kr

med focaccia bröd, mozzarella och
lite grönt

TOAST SKAGEN 125 kr

handskalade räkor, majonnäs,
dill och rostad brioche

LÖKRINGAR 85 kr

med chilimajonnäs

JÄTTENÄVE PIMIENTOS DE

PADRON 85 kr

med flingsalt

VARMRÄTTER

WAGYU BURGER 295 kr

cheddarost, rostad lök,
sallad, tomat, lök, djonnaise
och pommes

KÖTTIS KEBAB 175 kr

finskivad entrecôte,
ponzumajonnäs, sallad,
koriander och pommes frites

CHILI 140 kr

långkokt högre, gräddfil,
salsa fresca, jalapeño picklad
rödlök och nachos

GRIFFELTAVLORNA

Våra träkolsgrillade styckdetaljer
byts ut med jämna mellanrum. Alla
köttbitar serveras med blandsallad,
pommes frites eller Gotlands
potatis, bearnaise och rödvinskyl

OXFILÉ – 200g/420 kr

grain-fed (URU)

ENTRECÔTE – 300g/425 kr

grain-fed (AUST)

PORTERHOUSE – 1000g/1190 kr

grass-fed (USA)

CLUB STEAK – 400g/495 kr

grain-fed (USA)

KÖTTFEST 465kr p.p

Serveras till minst 2 personer eller fler

Tre olika kolgrillade styckdetaljer serveras med grönsaker,
pommes, bearnaise och rödvinskyl

WAGYU – JAPANESE BLACK – OXFILÉ

A5 180G/1290 kr

WAGYU – JAPANESE BLACK – RYGGBIFF

A5 200g/1090 kr

”Wagyu köttet är känt över hela världen för sin vackra
marmorering, utmärkta och söta köttsmak och raffinerande mörhet.
Historierna är många om djur som dricker öl, får massage och får
lyssna på klassisk musik, allt för att motverka stress och
stelhet.”

Kvalitet A5 (högsta möjliga) (JAP)

Rekommenderad stekgrad är medium.