

## 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!

VI ÄR STOLTA 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

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

BERINGER FOUNDERS ESTATE ZINFANDEL , California , USA 130/600 kr

## FATÖL 45 cL

**BROOKLYN LAGER** Brooklyn Brewery, USA 69 kr

**GÄSTKRAN 78 kr**

**CARLSBERG EXPORT** Carlsberg, Danmark 59 kr

## FLASKOR

**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 Bernardus 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  
Monkey 47  
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

**JÄTTENÄVE PIMIENTOS DE  
PADRON 85 kr**

med flingsalt

**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

## KÖTTIS FAVORITER

**HAMBURGARE 185 kr**  
cheddarost, rostad lök,  
sallad, tomat, lök, dijonnaise  
och pommes

**CHILI 140 kr**  
långkokt högre, gräddfil,  
salsa fresca, jalapeño picklad  
rödlök och nachos

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

**RÅBIFF halv 145 hel 255**  
med friterad kapris och  
purjolök, dijonnaise,  
picklad gulbeta och krasse

## GRIFFELTAVLORNA

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

För oss är kvalitet och djurets välbefinnande högt prioriterad. Vi har  
tillsammans med våra leverantörer handplockat våra produkter och därför är  
en tät kontakt med leverantörerna a och o. vi vill lyfta fram svenskt kött och  
ta vara på det vi har i Sverige. Våra djur hålls ute så länge säsongen tillåter.  
Köttet kommer från djur från en mängd olika gårdar runt om i landet

**OXFILÉ – 200g/445 kr**  
(Sverige)

**ENTRECÔTE – 300g/430kr**  
(Sverige)

**RYGGBIFF 200g/320kr**  
(Sverige)

**KÖTTFEST 465kr p.p**

*Serveras till minst 2 personer eller fler*

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

**WAGYU – JAPANESE BLACK– RYGGBIFF**  
(Japan)

**A5 180g/1190 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.”