

# FÖRRÄTTER

PADRONS 85  
Med sesamfrön

MAJS 115  
Friterade majs-spjäll med parmesan och chilimajonnäs

SOTAD BIFF TATAKI 180  
Med ryggbiff, örtmajonnäs och brioche

RUSTIK RÅBIFF 295 HALV 165  
Med amarillomajonnäs, koriander, bubu arare, chilirostade sesamfrön och picklad shimeji

GRILLAD HALV HUMMER 325  
Med rostad brioche, krispsallad, rouille och citron

CHARKBRICKA 195 per person  
Ett urval av våra finaste charkuterier

SKAGENRÖRA 245  
Handskalade räkor, rostad brioche, löjrom

WAGYU SLIDER 245  
Med shiso, chilimajonnäs, rostad lök och picklad gurka

OSTRON FINE DE CLAIR 120:-  
3 st med pärlor på mignonette, citron eller Gratinerade med grädde, rökt paprika, chili

KRONÄRTSKOCKA 168  
Tryffelcreme, grillad citron

LÖJROM 255  
Serveras på brioche med citronkräm och rödlök

# KLASSIKER

LAMM ASADO 390  
Ört-och vitlöksgrillat lamm med grillade primörer, serveras med rouille, rödvinskysky och potatisgratäng

TONFISK TEPPANYAKI 415  
Grillas av er på våra bordsgrillar och serveras med våra asiatiska såser, svarvsallad och krispigt ris

KÖTTMÄSTARN'S BIFF RYDBERG 395  
Med oxfilé, krispig potatis, senap och dragonsmör

SMASHED BURGER 245  
Med chilimajonnäs, picklad gurka, friterad lök, cheddarost och pommes

CAESARSALLAD 245  
Grillad majsckvelling, krispigt sidfläsk, parmesan, caesardressing

TEMPURAFRITERAD BROCCOLINI 275  
Med jordärtskockspuré, Svecia, grillad avokado

# KÖTT

ENTRECÔTE 425 300 GRAM | BLACK ANGUS GRAIN FEED  
MÖRHET 8/10 | KÖTTSMAK 9/10

Entrecôten är en styckningsdetalj som sitter på ryggen mellan högre och biff, ovanför de sex bakre revbenen.

RYGGBIFF MED KAPPA 385 250 G | GRAIN FEED  
MÖRHET 9/10 | KÖTTSMAK 10/10

En klassisk och lite magrare styckningsdetalj som är perfekt att grilla.

OXFILÉ 435 200 G | SVERIGE | MÖRHET 9/10 | KÖTTSMAK 9/10

Oxfilén är den enda styckningsdetalj som sitter på insidan av skelettet, och det är därför den är så mör. Mittbiten på filén är den finaste och kallas cœr de filet vilket betyder filéns hjärta. Mittbiten tillagas ofta som tournedos, chateaubriand eller hel.

KÖTT PÅ BEN 1390 CA 1000 GRAM | SVERIGE | MÖRHET 8/10 | KÖTTSMAK 10/10

Hängmörad i 21 dagar och beroende på vad som är bäst för tillfället har vi T-bone eller Clubstek - båda är fantastiska stekar och är därför våra absoluta favoriter. Serveras för 2 personer.

WAGYU 1590 180 GRAM | JAPAN | MÖRHET 10/10 | KÖTTSMAK 9/10

Wagyu köttet är känt över hela världen för sin vackra marmorering, utmärkta och söta köttsmak och raffinerande mörhet. Kvaliteten är A5 (högsta möjliga). Köket rekommenderar att grilla detta kött medium.

KÖTTFFEST XTRA 585 /P

Tre olika grillade styckningsdetaljer serveras med grillade grönsaker, bearnaise, rödvinssås och pommes.

Fråga din servitör om kvällens detaljer. Serveras till två personer eller fler.

# SIDES

Grönsallad 65

Tomatsallad 65

Jalapeño majonnäs 40

Chilimajonnäs 40

Parmesanmajonnäs 40

Gotlandspotatis 50

Sötpotatispommes 55

Potatisgratäng 55

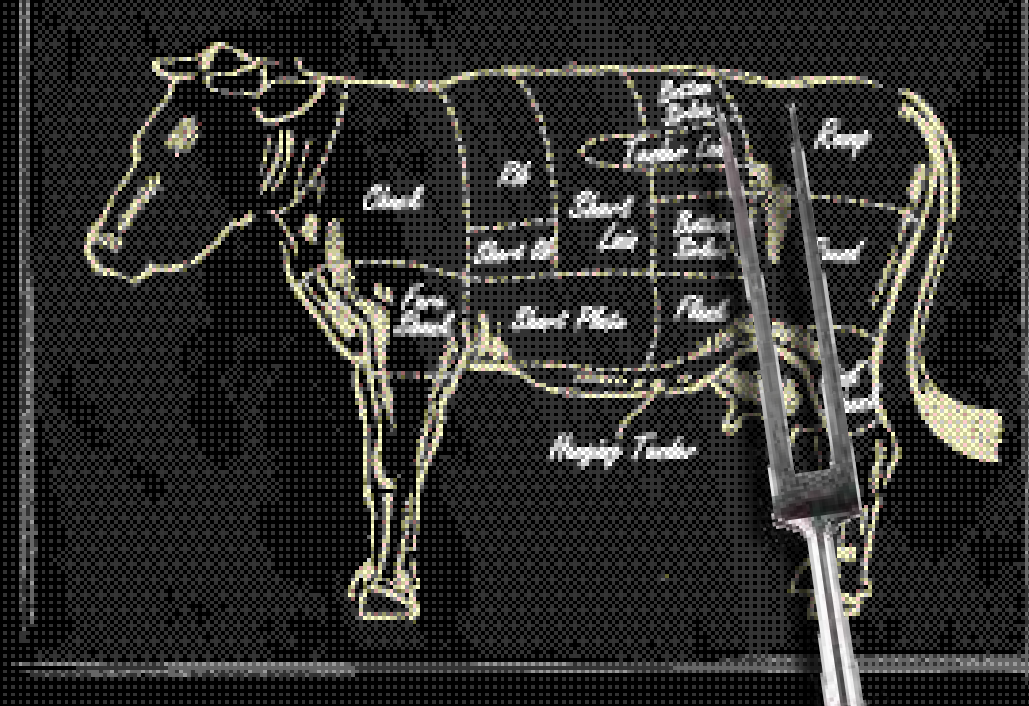
Parmesan fries 75



Förgyll din köttbit med 24K Guld 1500



SURF 'N TURF 300  
Lägg till en grillad halv hummer till din steak.



# DESSERTER

LITEN CHOKLADTRYFFEL 45

GLASS & SORBET 95  
Fråga din servis om dagens urval

KNÄCKIG BÄRPAJ 135  
Med blandade höstbär och vaniljglass

SMASHED KANELBULLE 125  
Med karamelliserade nötter och vaniljglass

CRÈME BRÛLÉE 95  
Med färska bär

FONDANT 145  
Med variation på hallon och salta kaksmulor serveras med hallonsorbet



AFTER DINNER COCKTAILS 170

KÖTTIS COFFEE  
Vår egen favorit - måste provas

MEXICAN SNOW  
Tequila, svart hallon, grädde, choklad

SIGNATURE COCKTAILS 170

#1 KÖTTIS MARGARITA  
Mezcal, agave, lime, äggvita

#2 NEMO  
Vodka, cointreau, jordgubb, citron, soda

#3 STOCKHOLM SOUR  
Whiskey, lime, socker, rödvinsfloat

#4 LAVENFLOWERS  
Fläder, granatäpple, citron, äggvita, Lavendel

#5 SMOKY PHROAIG  
Blended scotch, citron, ingefära, honung, Laphroaig float

#6 GIN & YANG  
Gin, lychee, ingefära, fläder, sockerlag, citron



# TEMP

RARE Köttet är mjukt och ordentligt rött i mitten. Ibland kan det även "blöda" lite.  
MEDIUM Köttet är fastare och rosa i mitten och lite mer grillat i kanterna.  
WELL DONE (välstekt) Gråbrunt kött rakt igenom, köttet är mycket fast. Medium rare och Medium well ligger som du ser mellan de olika temperaturerna.



KÖTTMÄSTARN ÄR EN KONTANTFRI RESTAURANG

Våra träkolsgrillade styckningsdetaljer byts ut med jämna mellanrum. Alla köttbitar serveras dock alltid med med bearnaise, rödvinskysky, grillade grönsaker samt örtekryddade pommes frites. Kolla in våra griffeltavlor så har du full kontroll.



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 lokalt kött så allt hängmörat som serveras på Köttmästarn kommer från gårdar runtom i Sverige.



# DRINKS AND STUFF

Fråga gärna efter våra alkoholfria alternativ



## WHISKY SOUR 165

Köttmästarns favorit – Whisky sour är en av de mest klassiska av sour-drinkarna. Med en underton av whisky, härlig smak av citrus och ett fluffigt äggviteskum gör denna drink ingen besviken!



## VIN GLAS/FLASKA

**BUBBEL**  
MOUSSERANDE 145 / 725  
CHAMPAGNE (FRA) 189 / 945

**VITT**  
RIESLING (GER) 167 / 835  
SAUVIGNON BLANC (ITA) 159 / 795  
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE (FRA) 220 / 1099  
CHARDONNAY (USA) 189 / 945

**RÖTT**  
ZINFANDEL (USA) 167 / 835  
CABERNET SAUVIGNON (USA) 185 / 925  
GRENACHE SHIRAZ MATARO (AUS) 223 / 1115  
TEMPRANILLO (SPA) 198 / 990  
RIPASSO (ITA) 175 / 875  
CÔTES DU RHÔNE (FRA) 164 / 820  
MALBEC (ARG) 181 / 905  
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE (FRA) 220 / 1100  
CABERNET SAUVIGNON (SA) 225 / 1125

**ROSÉ**  
PROVENCE ROSÉ (FRA) 189 / 945



## ÖL

**FATÖL**  
BROOKLYN LAGER Brooklyn Brewery (USA) 87  
JACK'S IPA Carnegiebryggeriet (SWE) 97  
CARLSBERG EXPORT Carlsberg (DEN) 87

**FLASKÖL**  
KRONENBOURG 1664 BLANC Kronenbourg (FRA) 86  
GUINNESS BLONDE IPA Guinness (IRL) 100  
CARLSBERG HOF Carlsberg (DEN) 77  
SAPPORO Sapporo Beer (JAP) 92  
ERIKSBERG KARAKTÄR Carlsberg (SWE) 92  
GLUTENFRI ÖL 87

**CIDER**  
LA CIDRAIE Normandie (FRA) 87  
SOMMERSBY PÄRON Carlsberg (DEN) 97

**ALKOHOLFRITT**  
ÖL 67  
LÄSK 47  
PELLEGRINO liten 47 / stor 97

