

FORRATTER

PADRONS 85
Med sesamfrön

MARINERADE OLIVER 65
Vitlök, timjan, persilja, olivolja

EN BIT OST 95
Svensk blåmögel med
paprika- och rosmarinmarmelad

MAJS 115
Friterade majs-spjäll med parmesan och chillimajonnäs

SVAMPTOAST 185/ MED LÖJROM 285
Rostad brioche, stekta höstsvampar,
picklade kantareller, parmesan

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
Miniburgare shiso, chilimajonnäs,
rostad lök och picklad gurka

OSTRON FINE DE CLAIR 120
3 st med mignonette, citron och tabasco
eller Gratinerade med grädde, rökt paprika, chili

KLASSIKER

LAMM ASADO 390
Ört- och vitlöksgrillat lamm med grillade primörer,
serveras med rouille, rödvinssky 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 oxfile, krispig potatis, senap och dragonsmör

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

BOUEF BOURGUIGNON 345
Short ribs, jordärtskockpuré, knaperstekt sidfläsk,
champinjoner, steklök

VEGANSK OXFILE 375
Chimi hurri, grönsaker, örtekryddade pommes frites

KÖTT

Förgyll din köttbit
med 24K Guld 1500



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

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.

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

Oxfilen är den enda styckdetalj som sitter på insidan av skelettet,
och det är därför den är så mör. Mittbiten på filen är den finaste och
kallas cœr de filet vilket betyder filens 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, Clubstek eller Tomahawk - alla tre 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.

KÖTTFEST XTRA 585 /P

Tre olika grillade styckdetaljer serveras
med grillade grönsaker, bearnaise,
rödvinssås och pommes.
Fråga din servitör om kvällens detaljer.
Serveras till två personer eller fler.

SNAKE RIVER FARMS
WAGYU ENTRECÔTE 1395

JAPANESE BLACK & BLACK ANGUS
300 GRAM | USA | MÖRHET 10/10 | KÖTTSMAK 9/10

Den perfekta kombinationen mellan
köttsmak och mörhet.
Världens bästa entrecôte!

SIDES

Grönsallad 65

Tomatsallad 65

Jalapeño majonnäs 40

Chilimajonnäs 40

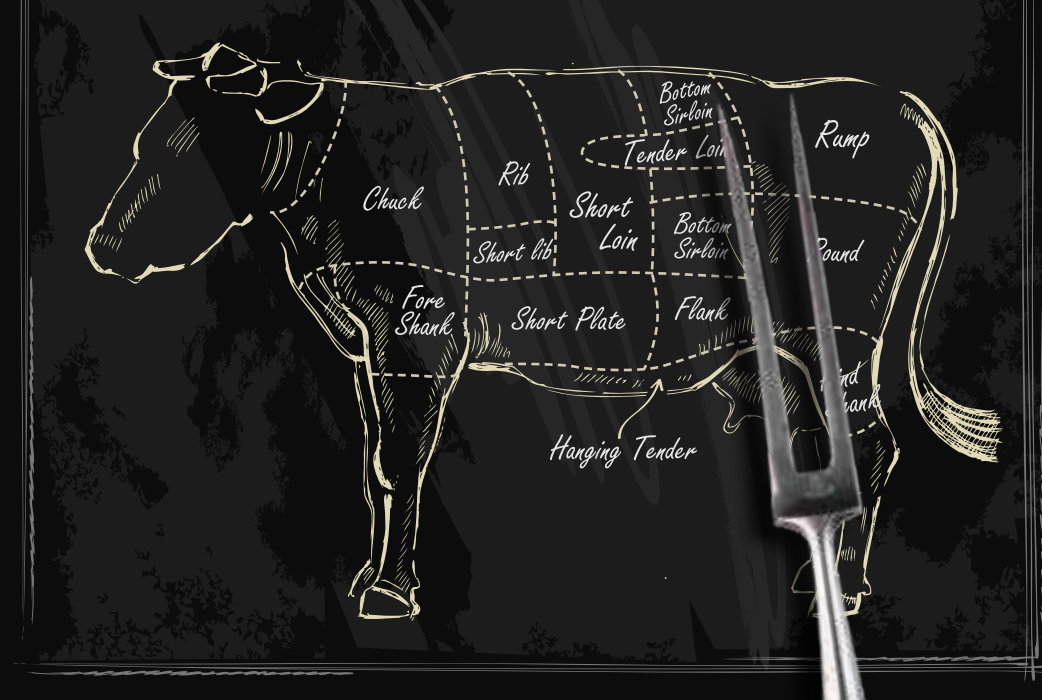
Parmesanmajonnäs 40

Gotlandspotatis 50

Sötpotatispommes 55

Potatisgratäng 55

Parmesan fries 75



DESSERTER

LITEN CHOKLADTRYFFEL 45

GLASS & SORBET 95

Fråga din servis om dagens urval

CHOKLADFONDANT 125

Med vit chokladglass, halloncoulis,
rårörda hallon och rostad vit choklad

SMASHED KANELBULLE 125

Med karamelliserade nötter och vaniljglass

CRÈME BRÛLÉE 95

TARTE TATIN 135

Med vaniljglass



ESPRESSO MARTINI
COCKTAILS 170

KÖTTIS COFFEE

Vår egen favorit - måste provas

BOURBON

Bourbon, Espresso, Kaffelikör

MARSHMALLOW

Vodka, kaffe likör, espresso,
marshmallow-sockerlag

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



KÖTTMÄSTARN ÄR EN KONTANTFRI RESTAURANG

Våra träkolsgrillade styckdetaljer byts
ut med jämna mellanrum. Alla köttbitar
serveras dock alltid med med bearnaise,
rödvinssky, 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.



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.



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!

DRINKS AND STUFF

Fråga gärna efter våra alkoholfria alternativ



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

