

FÖRRÄTTER

PADRONS 85
Med sesamfrön

VITLÖKSBRÖD 85
Med parmesan, ört och vitlökssmör

RÖKTA RÄKOR 175
Med aioli, citron, rostad brioche

MAJS 115
Friterade majs-spjäll med parmesan och chilimajonnäs

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

CARPACCIO 225
På svensk oxfilé med Parmigiano Vacche Rosso, pinjenötter, balsamicopärlor, ruccola

GRILLAD HALV HUMMER 325
Med levain bröd,, krispsallad, rouille och citron

SKAGENRÖRA 245
Handskalade räkor, rostad brioche, löjrom

OSTRON FINE DE CLAIR 120
3 st med mignonette, citron och tabasco

LÖJROM 255
Med citronkräm, finhackad rödlök och nystekt blini

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 friterade makirullar

KÖTTMÄSTARN'S BIFF RYDBERG 395
På svensk oxfilé med senap- och dragonsmör, krispig potatis, karamelliserad lök och kräm på äggula

WAGYU BURGARE 325
Med karamelliserad lök, rostad lök, japansk majonnäs, cheddarost och pommes

VEGANSK OXFILEÉ 375
Chimi churri, grönsaker, örtkryddade pommes frites

KÖTT

Förgyll din köttbit med 24K Guld 1500



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

ENTRECÔTE 435 300 GRAM | BLACK ANGUS GRAIN FEED

MÖRHET 8/10 | KÖTTSMAK 9/10

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

RYGGBIFF MED KAPPA 395 250 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

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 coer 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.

KÖTTFFEST XTRA 585 /P

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



LYXA TILL

MED RIVEN SVART HÖSTTRYFFEL TILL DIN KÖTTBIT

195

SIDES

Grönsallad 65

Tomatsallad 65

Jalapeño majonnäs 40

Chilimajonnäs 40

Parmesanmajonnäs 40

Gotlandspotatis 50

Sötpotatispommes 55

Potatisgratäng 55

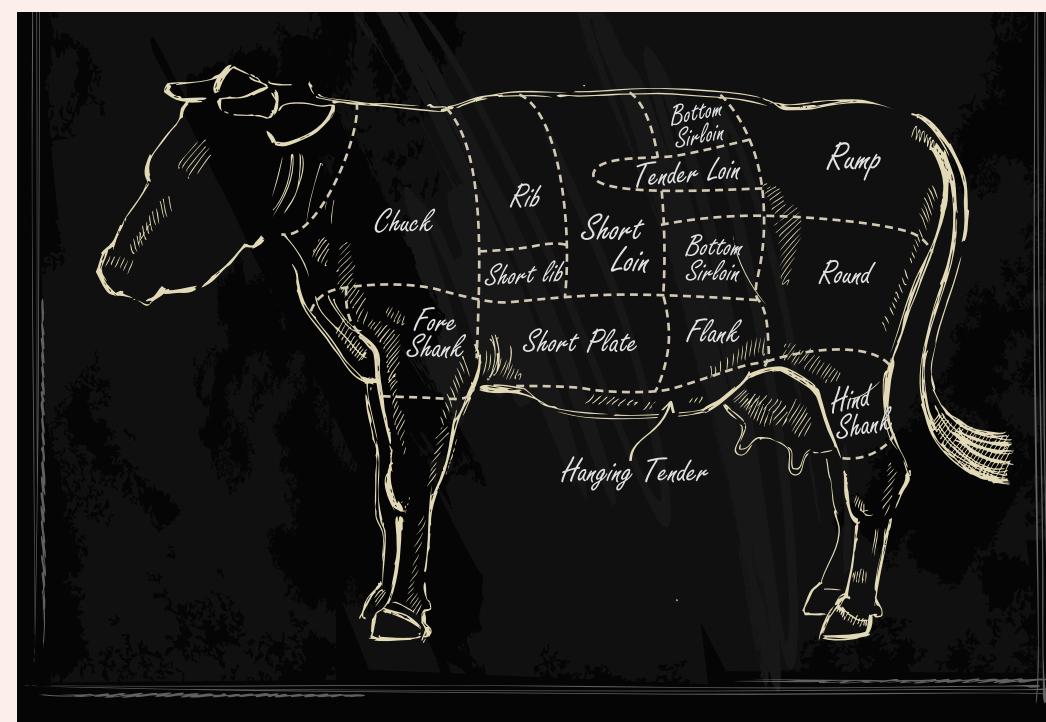
Parmesan fries 75

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!

För oss är kvalitét 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 runt om i Sverige.



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



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!

ESPRESSO MARTINI!
COCKTAILS 170

KÖTTIS COFFEE

Vår egen favorit - måste provas

BOURBON

Bourbon, Espresso, Kaffelikör

MARSHMALLOW

Vodka, kaffe likör, espresso, marshmallow-sockerlag



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.



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



DRINKS AND STUFF

Fråga gärna efter våra alkoholfria alternativ

VIN GLAS/FLASKA

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

VITT
RIESLING (GER) 186 / 931
SAUVIGNON BLANC (ITA) 167 / 835
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE (FRA) 220 / 1100
CHARDONNAY (USA) 189 / 945

RÖTT
ZINFANDEL (USA) 167 / 835
CABERNET SAUVIGNON (USA) 185 / 925
GRENACHE SHIRAZ MATARO (AUS) 223 / 1115
TEMPRANILLO (SPA) 203 / 1015
RIPASSO (ITA) 175 / 875
CÔTES DU RHÔNE (FRA) 164 / 820
MALBEC (ARG) 181 / 905
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE (FRA) 234 / 1170
CABERNET SAUVIGNON (SA) 225 / 1125

ROSÉ
PROVENCE ROSÉ (FRA) 189 / 945



ÖL

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

FLASKÖL
KRONENBOURG 1664 BLANC Kronenbourg (FRA) 86
BROOKLYN EAST IPA Brooklyn Brewery (USA) 98
NEWCASTLE BROWN ALE Heineken (UK) 98
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

ALKOHOLFRIIT
ÖL 67
LÄSK 47
PELLEGRINO liten 47 / stor 97




KÖTTMÄSTARN
BAR • BUTIK • KÖK