

FÖRRÄTTER

PADRON'S 85
Flingsalt och sesamfrön

RÖKT FLÄSKSIDA 95
BBQ, friterad fläsksvål, sesamfrön

VITLÖKSBRÖD 95
Parmesan, ört- och vitlökssmör

FRITERAD BLOMKÅL 95
Med tryffelvinägrett, friterad vitlök

VEDUNGSROSTAT MÄRGBEN 165
Lägg till 30g Baerii kaviar 965
Karameliserad lök, smörstekt levain

RÖKTA RÅKOR 185
Med aioli, citron, rostad brioche

MAJS 115
Friterade majs-spjäll med parmesan, chilimajonnäs

BURRATA 185
Variation på tomater, basilikapesto, balsamicodressing

RUSTIK RÅBIFF HALV 185 HEL 295
Med amarillomajonnäs, koriander, bubu arare, chilirostade sesamfrön, picklad shimeji, silverlök

CARPACCIO 245
På oxfilet med parmesankräm, pinjenötter, balsamicopärlor, ruccola

GRATINERAD HALV HUMMER 345
Med levain bröd, krispsallad, rouille, citron

TOAST SKAGEN 245
Handskalade räkor, rostad brioche, löjrom

OSTRON FINE DE CLAIRE 135
3 st med mignonette, citron, tabasco
(ostron är ett livsmedel som äts på egen risk)

LÖJROM 285
Med citronkräm, finhackad rödlök, rostad brioche

KLASSIKER

LAMM ASADO 425
Ört-och vitlöksgillat lamm med grillade grönsaker, serveras med rouille, rödvinssky, potatisgratäng

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

KÖTTMÄSTARN'S BIFF RYDBERG 395
På oxfilet med senap- och dragonsmör, krispig potatis, karameliserad lök, äggula

WAGYU BURGARE 325
Med karameliserad lök, rostad lök, japansk majonnäs, cheddarost, pommes

VEGANSK OXFILET 425
Chimichurri, grönsaker, örtekryddade pommes frites

KÖTT

STEAKS

ENTRECÔTE 465 300 GRAM | GRAIN FED
MÖRHET 8/10 | KÖTTSMAK 7/10

OXFILET 455 200 G | GRAIN FED
MÖRHET 9/10 | KÖTTSMAK 6/10

RYGGBIFF 415 250 G | GRAIN FED
MÖRHET 7/10 | KÖTTSMAK 8/10

SRF WAGYU ENTRECÔTE 1585 250 G | USA
MÖRHET 10/10 | KÖTTSMAK 10/10

WAGYU RYGGBIFF 1695 180 G | JAPAN
MÖRHET 11/10 | KÖTTSMAK 5/10

KÖTT PÅ BEN (REKOMMENDERAS FÖR 2 PERSONER)

FRÅN SVERIGE 1595 1000 G | SVERIGE
MÖRHET 8/10 | KÖTTSMAK 8/10

Fråga er servitör vad vi serverar idag

WAGYU TOMAHAWK 2695 1000 G | AUSTRALIEN
MÖRHET 10/10 | KÖTTSMAK 9/10

Ädeldetalj av fullblods-wagyu

RUBIA GALLEGA 2895 1000 G | GALICIEN, SPANIEN
MÖRHET 8/10 | KÖTTSMAK 10/10

Ett av världens mest smakrika nötkött

SIGNATUR STEAK 845 500 G | SVERIGE
MÖRHET 7/10 | KÖTTSMAK 10/10

Vårt egna hängmörade kött på ben
Rekommenderas för 1 person

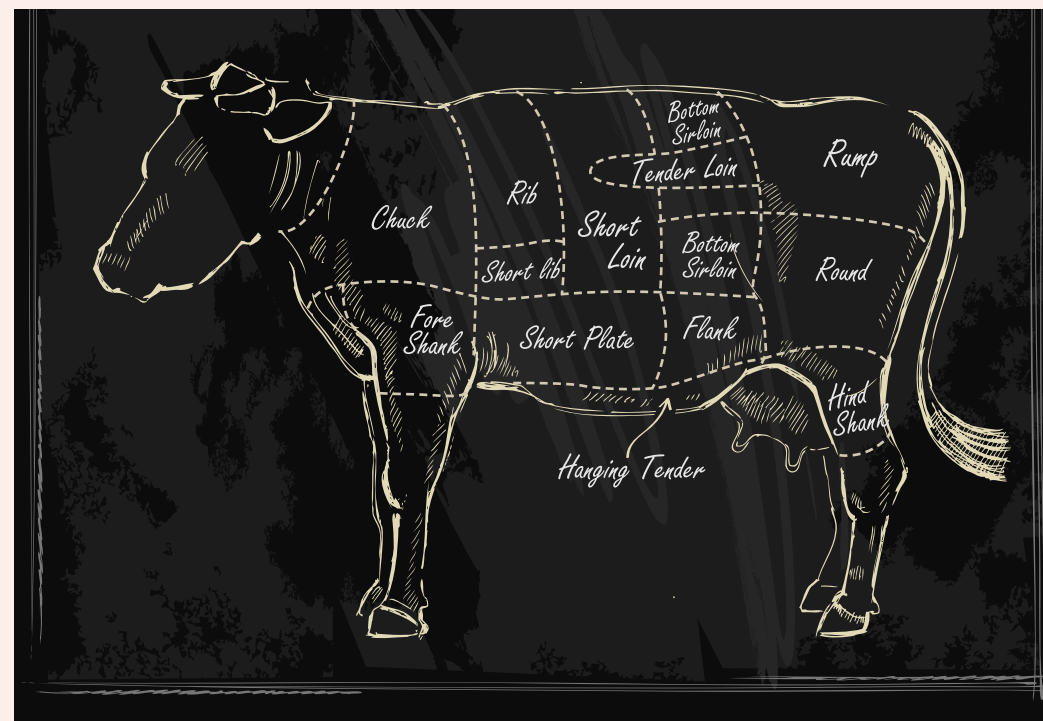


Förgyll din köttbit
med 24K Guld 1500



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

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 runtom i Sverige.



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

KLASSISK ESPRESSO MARTINI
Vodka, kaffe likör, espresso



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 SAPPHIRE COAST
Rom, Italicus, blå curacao, citron, apelsin, ananas

#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

KÖTTFEST XTRA 585 /P

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

SIDES

Grönsallad 85

Tomatsallad 75

Gotlandspotatis 60

Potatisgratäng 75

Parmesan fries 95

Sötpotatispommes 75

Vitlöksmajo 45

Chilimajo 45

Parmesanmajo 45



DRINKS AND STUFF

Fråga gärna efter våra alkoholfria alternativ

VIN GLAS/FLASKA

BUBBEL
 MOUSSERANDE 150 / 750
 CHAMPAGNE (FRA) 190 / 950

VITT
 SAUVIGNON BLANC (ITA) 175 / 875
 RIESLING (GER) 190 / 950
 CHARDONNAY (USA) 195 / 975
 VIOGNIER (USA) 150 / 750
 CHARDONNAY (CL) 150 / 750

RÖTT
 CÔTES DU RHÔNE (FRA) 180 / 900
 RIPASSO (ITA) 190 / 950
 BAROLO (ITA) 325 / 1625
 TEMPRANILLO (SPA) 205 / 1025
 BLAUFRÄNKISCH (AT) 150/750
 SYRAH (LEB) 225 / 1125
 ZINFANDEL (USA) 200 / 1000
 CABERNET SAUVIGNON (USA) 185 / 925
 MALBEC (ARG) 190 / 950
 SYRAH, CARIGNAN (CL) 150/750
 CABERNET SAUVIGNON (SA) 250 / 1250

ROSÉ
 PROVENCE ROSÉ (FRA) 200 / 1000



ÖL

FATÖL
 BROOKLYN LAGER Brooklyn Brewery (USA) 97
 JACK'S IPA Nya Carnegiebryggeriet (SWE) 97
 CARLSBERG EXPORT Carlsberg (DEN) 92

FLASKÖL
 KRONENBOURG 1664 BLANC Kronenbourg (FRA) 99
 BROOKLYN EAST IPA Brooklyn Brewery (USA) 100
 NEWCASTLE BROWN ALE Heineken (UK) 100
 CARLSBERG HOF Carlsberg (DEN) 89
 SAPPORO Sapporo Beer (JPN) 94
 ERIKSBERG KARAKTÄR Carlsberg (SWE) 94
 GLUTENFRI ÖL 86

CIDER
 LA CIDRAIE Normandie (FRA) 97
 SOMERSBY PÄRON Carlsberg (DEN) 97

ALKOHOLFRIIT
 ÖL 67
 LÄSK 47
 PELLEGRINO liten 47 / stor 87




KÖTTMÄSTARN
 BAR • BUTIK • KÖK