

## FÖRRÄTTER / STARTERS

Kantarellsoppa med syltade kantareller och chorizosmulor 150 kr  
Chanterelle soup with pickled chanterelles and chorizo crumbles

Ceviche på kammusslor, grön tomatconsommé, chiliolja och surdegskrutong 170 kr  
Ceviche with scallops, green tomato consommé, chili oil and sourdough crouton

Kantarelltoast på surdegsbröd med riven Vesterhavssost och parmaskinka 170/240 kr  
Chanterelle toast with sourdough bread, Vesterhavs cheese and parma ham

Toast Skagen med smörstekt citronbrioche 160/240 kr  
Shrimp toast Skagen with pan fried lemon brioche

Blandad råbiff på svenskt nötytterlår med pickles\* 160/240 kr  
Steak tartare of Swedish boneless beef outside, with pickles\*

\*Hel portion serveras med pommes frites

\*Whole portion is served with fries

## MOULES

Classique  
Vitt vin, lök och gräde  
White wine, onion and cream

Duvel  
Vitt vin, lök, blekselleri, bacon, vitlök, Duvel och gräde  
White wine, onion, celeriac, bacon, garlic, Duvel beer and cream

Asian  
Citrongräs, galangal, piri piri chili, lime och koriander  
Lemongrass, galangal, piri piri chili, lime and coriander

1/2 kg (förrätt) 150 kr  
1 kg (varmrätt) 250 kr

Pommes frites och majonnäs ingår vid beställning av 1 kg  
Fries and mayonnaise included in order of 1 kg

## VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Parmesangratinerad cannelloni med kantareller, tomatsås, ruccolasallad och parmesanchips 250 kr  
Parmesan gratinated cannelloni with chanterelles, tomato sauce, rucola salad and parmesan crisps

Pressklubbens hamburgare gjord på högrev, oxbringa och hängmörad entrecôtekappa med bacon, rökt cheddarost, tryffelmajonnäs och pommes frites 240 kr  
Pressklubben's hamburger made of chuck roll, brisket and dry aged rib-eye cap with bacon, smoked cheddar cheese, truffle mayonnaise and fries

Pressklubbens vildsvinskorv med gräddkokt karljohansvamp, äpple, potatis- och rotselleriterrine samt lingonsås 250 kr  
Pressklubben's wild boar sausage with creamed porcini mushrooms, apple, lingonberry sauce and potato and celeriac terrine

Halstrad rödingfilé med pumpapuré, inlagd pumpa, hasselnötter, brynt smör och dragonemulsion 290 kr  
Seared char fillet with pumpkin puree, pickled pumpkin, hazelnuts, browned butter and tarragon emulsion

Gösfilé med saltbakade betor, syltade kantareller, smörsås och lardo 320 kr  
Pike-perch fillet with salt baked beetroots, pickled chanterelles, beurre blanc and lardo

Hängmörad svensk entrecôte på ben med pommes frites, bearnaisesås, friterade pimientos de Padrón och blandsallad, för 2 personer (ca 1 kg) 890 kr  
Dry aged Swedish ribeye on the bone with French fries, béarnaise sauce, pimientos de Padrón and side salad, for 2 persons (approx. 1 kg)

Meat of the week – Veckans styckesdetalj serveras med passande tillbehör  
Meat of the week served with suitable compliments

## DESSERTER / DESSERTS

Hjortron med vaniljglass och mandelflarn 115 kr  
Cloudberries with vanilla ice cream and almond chips

Pekannötsbrownie med saltkaramellglass och chokladsås 115 kr  
Pecan brownie with salt caramel ice cream and chocolate sauce

Terrine på chokladcheesecake med Cuvee Freddy-marinerade björnbär 115 kr  
Chocolate cheesecake terrine with Cuvee Freddy marinated blackberries

Mille-feuille med hallon, citronkräm och vaniljgräde 115 kr  
Mille-feuille with raspberries, lemon and vanilla cream

Crème brûlée 115 kr

En kula sorbet/glass 45 kr  
A scoop of sorbet/ice cream

Belgisk chokladtryffel smaksatt med Trappist Rochefort 35 kr  
Belgian chocolate truffle flavored with Trappist Rochefort

Utvalda ostar med marmelad, kumminknäcke och Cronwalls ängshonung 140 kr  
Selection of cheese served with marmalade, crisp bread with caraway seeds and Mr. Cronwall's meadow honey

## TEATER- OCH GRUPPMENY / THEATRE AND GROUP MENU

Kantarellsoppa med syltade kantareller och chorizosmulor  
Chanterelle soup with pickled chanterelles and chorizo crumbles

Varmrökt laxtartar med räkor, örtsallad och picklad silverlök  
Smoked salmon tartare with shrimps, herb salad and pickled silver onion

-

Helstekt hjortinnanlår med saltrostad potatis, karljohansvamp, sotad lök och svartvimbärssås  
Red deer topside with salt baked potatoes, porcini mushrooms, blackened onions and black currant sauce

Halstrad rödingfilé med pumpapuré, inlagd pumpa, hasselnötter, brynt smör och dragonemulsion  
Seared char fillet with pumpkin puree, pickled pumpkin, hazelnuts, browned butter and tarragon emulsion

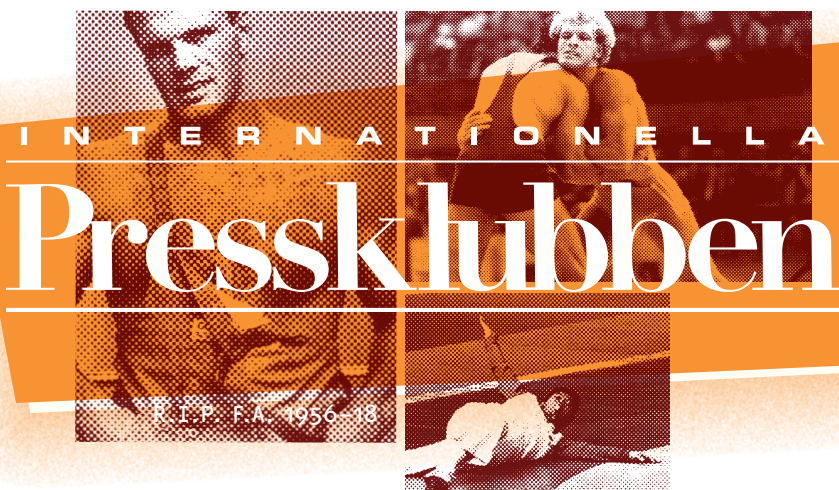
-

Crème brûlée

Pekannötsbrownie med saltkaramellglass och chokladsås  
Pecan brownie with salt caramel ice cream and chocolate sauce

-

Två rätter 395 kr / Tre rätter 495 kr  
Two courses / Three course



Allergener? Fråga personalen.

Allergies? Ask your waiter/waitress.