

## FÖRRÄTTER / STARTERS

Vit sparrissoppa med rostad vit sparris och tryffelmanchego 150 kr  
White asparagus soup with roasted white asparagus and truffle manchego

Toast Skagen 160/240 kr  
Shrimp toast Skagen

Tataki på svensk hängmörad biff med sötpotatis, havtornspanzu och krispig ostronskivling 170 kr  
Beef tataki with sweet potatoes, sea buckthorn ponzu and crispy oyster mushroom

Lättrökt blandad råbiff på gödkalv med löjrom och dill\* 160/240 kr  
Lightly smoked steak tartare of veal with bleak roe and dill\*

\*Hel portion serveras med pommes frites  
\*Whole portion is served with fries

## SPARRIS / ASPARAGUS

Vit sparris med hollandaise 165 kr/255 kr  
White asparagus with hollandaise

Vit sparris med jamón bellota, granskott och kavringkrisp 185 kr/285 kr  
White asparagus with jamón bellota, spruce shoots and rye bread crisp

Inlagd vit sparris med sotad röding, pepparotsemulsion, syrad lök och dill 185 kr/285 kr  
Pickled white asparagus with blackened char, horseradish emulsion, soured onion and dill

Vit sparris med najadlax, ramslökshollandaise och kavringkrisp 185 kr/285 kr  
White asparagus with cured and smoked salmon, ramson hollandaise and rye bread crisp

Hel portion serveras med smörslungad färskpotatis

Whole portion is served with butter tossed new potatoes

## MOULES

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

Asperge  
Vitt vin, vit sparris och grädde  
White wine, white asparagus 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

Sparrisrisotto med grön och vit sparris, brynt smör, hyvlad parmesan och rostade pinjenötter 255 kr  
Asparagus risotto with green and white asparagus, browned butter, grated parmesan and roasted pine nuts

Pressklubbens hamburgare gjord på wagyu-oxbringa, högrev och entrecôtekappa med Seriously strong cheddar, picklad silverlök, semitorkad tomat, jamón serrano, Kullbergs BBQ-sås, sweet chipotleaioli och pommes frites 240 kr  
Pressklubben's hamburger made of wagyu brisket of beef, chuck roll and rib-eye cap with Seriously strong cheddar, pickled silver onion, semi dried tomato, jamón serrano, Kullberg's BBQ-sauce, sweet chipotle aioli and fries

Pressklubbens älgkorv med potatis- och jordärtskocksterrin, sugar snaps, ekskivling, krämig äppelölssås och havtornsgelé 250 kr  
Pressklubben's elk sausage with potato and Jerusalem artichoke terrine, sugar snaps, shiitake, creamy apple beer sauce and sea buckthorn jelly

Halstrad torskrygg med havskorall, vit sparris, saltbakad steklök, vårprimörer och ramslökssås 320 kr  
Seared cod fillet with samphire, white asparagus, salt baked baby onions, spring vegetables and ramson sauce

Hängmörad svensk entrecôte med nattbakad vit sparris, rökt gruyère, sidfläsk och vit sparrissås 420 kr  
Dry aged Swedish rib eye steak with slow cooked white asparagus, smoked gruyère, pork belly and white asparagus sauce

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

I N T E R N A T I O N E L L A

# Pressklubben

Allergener? Fråga personalen.  
Allergies? Ask your waiter/waitress.

## DESSERTER / DESSERTS

Vaniljglass med havtornsmylta och chokladflarn 115 kr  
Vanilla ice cream with sea buckthorn jam and chocolate

Rabarberpannacotta med rabarbersorbet och confiterad rabarber 115 kr  
Rhubarb pannacotta with rhubarb sorbet and rhubarb confit

Sorbet på Boon Kriek med rostad vit choklad, chokladstenar, karamellcrème och körsbär 115 kr  
Sorbet of Boon Kriek with roasted white chocolate, chocolate rocks, caramel cream and cherries

Hallonpaj med vaniljglass och frystorkade hallon 115 kr  
Raspberry pie with vanilla ice cream and freeze dried raspberries

Crème brûlée 115 kr  
Crème brûlée

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

Belgisk chokladtryffel smaksatt med Trappist Rochefort 40 kr  
Belgian chocolate truffle flavored with Trappist Rochefort

Utvalda ostar med marmelad, kumminknäcke och Cronwalls ängshonung 5 ostar 220 kr / 3 ostar 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

Vit sparrissoppa med rostad vit sparris och tryffelmanchego  
White asparagus soup with roasted white asparagus and truffle manchego

Sotad hjort med blåbär, rosmarin och syltad svamp  
Blackened deer with blueberries, rosemary and pickled mushrooms

–

Ankbröst med stjärnaniskaramelliserade äpplen, mandelpotatis, chèvre, rödvinsås och timjan  
Duck breast with star anise caramelized apples, almond potatoes, chèvre, red wine sauce and thyme

Halstrad torskrygg med havskorall, vit sparris, saltbakad steklök, vårprimörer och ramslökssås  
Seared cod fillet with samphire, white asparagus, salt baked baby onions, spring vegetables and ramson sauce

–

Crème brûlée  
Crème brûlée

Hallonpaj med vaniljglass och frystorkade hallon  
Raspberry pie with vanilla ice cream and freeze dried raspberries

–

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