

## FÖRRÄTTER / STARTERS

Jordärtskockssoppa med pancetta och saltrostade macadamianötter 150 kr

Jerusalem artichoke soup with pancetta and salt roasted macadamia nuts

Toast Skagen 160/240 kr  
Shrimp toast Skagen

Kungskrabba med rimmad torsk, gurka, dill och molugakaviar 170 kr  
King crab with cured cod, cucumber, dill and moluga caviar

Tataki på svensk hängmörad biff med sötpotatis, havtornspozu 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

## MOULES

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

Duvel  
Vitt vin, lök, blekselleri, bacon, vitlök, Duvel och grädde  
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

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

# Pressklubben

## VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Poké bowl – Mukimame, kimchi, picklad lök, enokisvamp, sesammarinerat sjögräs, avorioris samt lime- och chiliponzu 250 kr  
Poké bowl – Mukimame, kimchi, pickled onions, enoki mushrooms, avorio rice and lime and chili ponzu

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

Halstrad gös med juliennegrönsaker, hummercrème, brynt dillsmör och potatispuré smaksatt med citron 320 kr  
Seared pike-perch, julienne vegetables, lobster crème, browned butter and potato puree with lemon

Pocherad torskrygg med pilgrimsmussla, havskräftspot au feu, svartrot, fänkål och majrova 320 kr  
Poached fillet of cod with scallop, crayfish pot au feu, salsify, fennel and turnip

Hängmörad svensk utskuren biff med kronärtskocka, palsternacka, confiterade tomater, rödvinnssås och bearnaise  
För 2 personer (ca 600 g) 890 kr  
Dry aged Swedish sirloin steak with artichoke, parsnip, confit tomatoes, red wine sauce and bearnaise  
For 2 persons (approx. 600 g)

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

## DESSERTER / DESSERTS

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

Tonkabönsglass med smulpaj, karamelliserade macadamianötter och yuzu curd 115 kr  
Tonka bean ice cream with crumble pie, caramelized macadamia nuts and yuzu curd

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

Äppelbakelse med vaniljglass och kanderade nötter 115 kr  
Apple pastry with vanilla ice cream and candied nuts

Crème brûlée 115 kr

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

Jordärtskockssoppa med pancetta och saltrostade macadamianötter  
Jerusalem artichoke soup with pancetta and salt roasted macadamia nuts

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

–

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

Halstrad gös med juliennegrönsaker, hummercrème, brynt dillsmör och potatispuré smaksatt med citron  
Seared pike-perch, julienne vegetables, lobster crème, browned butter and potato puree with lemon

–

Crème brûlée  
Crème brûlée

Äppelbakelse med vaniljglass och kanderade nötter  
Apple pastry with vanilla ice cream and candied nuts

–

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

Allergener? Fråga personalen.

Allergies? Ask your waiter/waitress.