

## FÖRRÄTTER / STARTERS

Grön sparrissoppa med krispig jamón bellota 150 kr  
Green asparagus soup with crispy jamón bellota

Toast Skagen 160/240 kr  
Shrimp toast Skagen

SOS – Tre sorters inlagd sill med Vesterhavssost och kumminknäcke 170 kr  
Three types of pickled herring served with Vesterhavs cheese and cumin crisp bread

Tonfisksashimi med papayasallad och wasabi 160 kr  
Sashimi of tuna with papaya salad and wasabi

Klassisk råbiff med tillbehör\* 160/240 kr  
Classic style steak tartar with condiments

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

## MUSSLOR / MUSSELS

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

Allergener? Fråga personal.

Allergies? Ask your waiter/waitress

## VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Sparrisrisotto med brynt smör, hyvlad parmesan och rostade pinjenötter 250 kr  
Asparagus risotto with 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

Salsiccia piccante med potatis- och tryffelterriner, padrones och salsa verde med mango 250 kr  
Salsiccia piccante with potato and truffle terrine, padrones and salsa verde with mango

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

Örtbakad rödingfilé med picklade betor, ramslökskrème och laxrom 290 kr  
Herb baked char fillet with pickled beets, ramson cream and salmon roe

Hängmörad svensk entrecôte med nattbakad sparris, timjan- och rödvinssås, rökt Gruyère och sidfläsk 420 kr  
Dry aged Swedish rib eye steak with slow cooked asparagus, thyme and red wine sauce, smoked Gruyère and pork belly

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

## DESSERTER / DESSERTS

Eton mess – basilikamarinerade jordgubbar, maräng, grädde och vaniljglass 115 kr  
Eton mess – basil marinated strawberries with meringue, cream and vanilla ice cream

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

Fudgebrownie med kanderade nötter, rommarinerade hallon och espressoglass 115 kr

Fudge brownie with candied nuts, rum marinated raspberries and espresso ice cream

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 140 kr  
Selection of cheese served with marmalade, crisp bread with caraway seeds and Mr. Cronwall's meadow honey

3 ostar/cheeses 140 kr  
5 ostar/cheeses 220 kr

## TEATER- OCH GRUPPMENY / THEATRE AND GROUP MENU

Grön sparrissoppa med krispig jamón bellota  
Green asparagus soup with crispy jamón bellota

Laxtartar med limemarinerad gurka, krutonger och kryddkrasse  
Salmon tartar with lime marinated cucumber, croutons and cress

Lammrostbiff med potatis- och tryffelpecorinoterrin, rostade primörer och chimichurri  
Lamb topside with potato and truffle pecorino terrine, roasted vegetables and chimichurri

Örtbakad rödingfilé med picklade betor, ramslökskrème och laxrom  
Herb baked char fillet with pickled beets, ramson cream and salmon roe

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

