KÖTTLISTA / MEAT LIST

Alla rätter på köttlistan serveras med pommes, bearnaise smaksatt med hängmörad talg & tomatsallad med riven pepparrot.

All cuts are served with fries, sauce bearnaise & tomato salad with horseradish

Smak, Marmorering och Mörhet graderas 1 - 12

Taste, Marbling and Tenderness are graded 1-12

Entrecôte / Ribeye 250 gram

Entrecôte / Ribeye, Holstein, Polen, 250 gr
Smak 7/12 Marmorering 7/12 Mörhet 8/12 435

Entrecôte / Ribeye, SRB, Sverige 250 gr
Smak 7/12 Marmorering 8/12 Mörhet 7/12 425

Entrecôte / Ribeye, Korsning, Skottland 250 gr
Smak 8/12 Marmorering 7/12 Mörhet 7/12 405

Entrecôte / Ribeye, Skare Selected, Europa 250 gr
Smak 8/12 Marmorering 6/12 Mörhet 7/12 355

Biff / Sirloin 250 gram

Biff / Sirloin, Black Angus, USA 250 gr
Smak 7/12 Marmorering 8/12 Mörhet 8/12 495

Biff / Sirloin, SRB, Sverige, 250 gr
Smak 8/12 Marmorering 7/12 Mörhet 7/12 420

Biff / Sirloin, Korsning, Skottland 250gr
Smak 7/12 Marmorering 6/12 Mörhet 7/12 395

Övrigt / Specials

Osso Bucco med rotgrönsaker, ruccola, parmesan & gremolata 145
Osso Bucco with root vegetables, rocket salad, parmesan & gremolata

Oxfilétartar med friterad schalottenlök, picklad rödlök, smörgåskrasse & rökt majonäs 175/245
Tenderloin tartare with fried shallots, pickled red onions, cress & smoked mayonnaise

Ankleverterrin à la Ärtan med rostade hasselnötter, romrussin & fikonmarmelad 265
Foie gras à la Ärtan with roasted hazelnuts, rum raisins & fig marmalade