

Desserter	
Hjortronsorbet	99:-
Vispad pannacotta, rårörda hjortron vaniljcrumble	
Lakrits	89:-
Rostad vitchoklad, sablé breton, Yuzukrä m, lakritsmaräng, lakritssorbet	
Stoutglass	89:-
Chokladkräm med frangelico, maltrumbles och saltrostade hasselnötter	
Kaffegodis	49:-
Brynt smörkola, chokladtryffel svartvinbärsmarmelad	
Kvällens sorbet	49:-
fråga din servitör	

Ostar	
Våra ostar är utvalda av vår Fromagier ur Saluhallens ostdiskar Serveras i 40g med Saluhallens härlagade Piennolo tomat marmelad och friteradt tunnbrödschips	
Sverige	35:- styck
Skärvångens chèvre	
Klassisk chèvre tillverkad på behandlad get-mjölk i det lilla mejeriet i skärvången Jämtland	
Svedjan gårdsost	
Grynpipig hårdost på obehandlad komjölk. Tillverkas i Svedjan nere vid Storkåge -träsket. Vunnit 3 guld på Mathantverks SM	
Svedjan rustik	
Lokal hantverks mässigt tillverkad blåmögelost på obehandlad komjölk.	
Almnäs tegel	
Hård pressad ost gjord på obehandlad komjölk i det lilla mejeriet i Almnäs. En ost med Alp karaktär.	
Spanien	
Queso el sarro	
Spansk ost gjord på behandlad mjölk från Marcia Granada getter i området La Mancha	
Manchego Don Alvaro curado	
Tillverkas på behandlad fä rmjölk. Ytbehandlas med olivol ia och lagras 4mån	
Don Berrio Reserva	
Tillverkas i La Mancha på obehandlad fä rmjölk vann guld på world cheese awards 2010	
Monte enebro	
Hantverksost på behandlad getmjölk från Capra Hispanica getter. Bekläs under mogningen med pencillium roqueforti	

Fler ostar på nästa sida

Ostar	
Italien	
Tryffel pecorino	
Tillverkad i Toscana på behandlad fä rmjölk. Lagrad 30 dagar. Tryffeln är Tuber Bianchetto	
Robiolina	
Fä rk ost från Piemonte tillverkad på ko-fä r-get mjölk lagrad i 15 dagar	
Buffel camembert	
Tillverkad på buffelmjölk från Lombardia	
Fontina d Alpeggio DOP	
Tillverkas endast under sommaren på obehandlad komjölk. Lagras i 6mån	
Frankrike	
Bufort alpange AOP	
Tillverkas på obehandlad komjölk i Juni-september på Jurahöjden	
Roquefort vieux Berger AOP	
Hantverks ost på obehandlad fä rmjölk. Mognar sedan i naturliga grottor. Namnskyddad sedan år 1407	
Brie de maux AOP	
Känd sedan 1200 talet. Tillverkas på obehandlad komjölk i Seine-et-Marne	
Brillat savarin	
Tillverkad på Behandlad komjölk Namngiven efter den franske gastronomen Brillat-Savarin. Lär vara drottning Silvias favorit	
Storbrittanien	
Applewood smoked cheddar	
Rökt cheddarost gjord på Behandlad komjölk. Tillverkad sedan 1965	
Whiskey Cheddar	
Lång lagrad cheddar på behandlad mjölk. Efter en tids lagring tillsätts single malt whisky för att osten skall få sin karaktäristiska smak	
Farmhouse Cheddar	
I hjärtat av Dorset tillverkas denna lång lagrade cheddar. Mjölken är behandlad och levereras från närområdet	
Stilton Colston Basset	
Tillverkas på behandlad komjölk i byn Colston Basset nära gränsen till Nottinghamshire. Dom använder samma recept sedan 1913	
Schweitz	
Gruyere Grottlagrad AOP	
En riktig Gruyere tillverkad på obehandlad komjölk i regionen Friburg. Lagras sedan i Kaltbach grotterna.	
Gruyere grand cru AOP	
Tillverkad av en världsmästare i gruyere tillverkning. Obehandlad komjölk Grottlagrad AOP ost	
Kaltbach creamy	
Semi mjuk ost som får en extra tillsats med grädde under tillverkningen. Gjord på behandlad komjölk och lagrad i grottor.	
Appenzeller extra	
Gjord på obehandlad komjölk i kantonen Appenzell. Känd sedan 700 talet. Sveps in i vin dränkta linnedukar innan lagring.	

Drycklistan hittar du i burken på bordet.

Välkommen till bords

Stycktavlan

Det är inte alltid vi fått tag på alla styckdeljer. På tavlan i restaurangen ser du vilket kött som är tillgängliga för kvällen.

Chefs Choice

På tavlan i restaurangen kan du också hitta specialare Köksmästarens favoritpaket Kvällens rätt

Dryck

Vinlistan, alla annan dryck hittar du i burken på bordet.

Vid allergi rådfråga oss



STADSKÄLLAREN

Förrätter

Skaldjursravioli	169:-
Dillgravad pilgrimsmussla, spenatskott, skaldjurs- Beurre blanc med tryffel och bryntsmör	
Betor och Skärvångens getost	139:-
Saltbakad beta, Gulbeta med bryntsmör, syltad polkabet a, rödbetsmayo, betachips, Getostskum, rö kta pistagenötter	
Sikrom från Sikeåfjärden	189:-
Smörstekta småplättar, hemgjord gräddfil, lökvariation potatiskrisp	
Tartar på hängmörad älgkalv	159:-
Hängmörad älgkalv, ponzu marinerad shiitake wasabi mayo, friterad ingefä ra, shiso, koriander	
Kaninrilette på kanin från kågemarken	159:-
Rostad brioche, rödvinsreduktion, savojkåls chips syltade gula kantareller	
Saluhallens rökta räkor	149:-
Bröd, Aioli, tryffel aioli	
Gillardau ostron	39:- styck
Charottenlöks vinäger eller lagrad Fransk balsamvinäger	

Drycklistan hittar du i burken på bordet.

Chark

Från disken i Saluhallen.

30g tillsammans med Novell olivolja samt vårt eget bröd

Prosciutto Mangaica 22 mån Ungersk griras lagras 36 månader Frioli venezio Giulia	59:-
---	------

Prosciutto San daniele 24 mån Lagrad 24 månader i Frioli venezio Giulia	49:-
---	------

Prosciutto di Parma Devodier 30 mån DOP skinka lagrad i 30 månader i Parma	49:-
--	------

Prosciutto Di norcia 18 mån Tillverkad för hand i Umbrien	45:-
---	------

Prosciutto Toscano 18 mån Toscansk Prosciutto som lagras 18 månader under aska	55:-
--	------

Serrano gran reserva 32 månader Klassisk Serrano lagrad i 32 månader	75:-
--	------

Patanegra Iberico 42 månader En äkta patanegra lagrad i 42månader	89:-
---	------

Waguy Cecina de Leon 18 månader Waguy kött som lättrökts och lagras månader. Tillverkad speciellt för Stadskällaren	89:-
--	------

Rökt hjärta från Önnängets gård Oxhjärta från kviga rökt utanför Burträsk	39:-
---	------

Rökt ytterlår från Önnängets gård Saltat och varmrökt enligt Västerbottnisk tradition	39:-
---	------

Torkad Älg Utvalt Älgekött torkat av Lars Erik Hedman	49:-
---	------

Torkad ren Torkad enligt samisk tradition	49:-
---	------

Fisk & Skaldjur

Ölkokta Blåmusslor Friterad mandelpotatis, Aioli, bröd	229:-
--	-------

Skrei Torskrygg Friterad torsktunga, laxrom, grillad butternutpumpa, mandelpotatispuré dill smörsås, färskriven pepparrot	339:-
--	-------

Vegetariskt

Risotto Riven Svedjan Rustik, syltade kantareller, grönkåls tempura, rågbröds smul	199:-
---	-------

Barnmeny

Kött Nästan alla våra kött detaljer går att få i barnportion	Halva priset
--	--------------

Kött

Alla kött detaljer serveras med:

Hasselbackspotatis	Bearnaise på brynt smör
Tryffelrostade jordärtskockor	Rödvinås
Ångade harricotverts	

Gårdskött nöt

Entrecote 250g	339:-
--------------------------	-------

Ryggbiff 250g	339:-
-------------------------	-------

Oxfilé 200g	359:-
-----------------------	-------

Beefribs 300g	289:-
-------------------------	-------

Flankstek 250g	299:-
--------------------------	-------

Oxbringa 250g	239:-
-------------------------	-------

Oxkind 250g	249:-
-----------------------	-------

Gårdskött

Utvalt norrländskt kött som hängmörat minst 40 dagar i Saluhallen

Clubstek Biff på ben	699:-
--------------------------------	-------

Porterhousestek File och biff med benet emellan	780:-
---	-------

Cote de bouf Entrecote på ben	720:-
---	-------

Dessa kött detaljer är för 2 personer

Antingen av stycktekniska eller tillagnings själ

Vilt

Renrostbiff 200g	379:-
----------------------------	-------

Dovhjort rostbiff	339:-
--------------------------	-------

Ibericogris & gårdsgris

Iberico secreto 250g	289:-
--------------------------------	-------

Iberico karré 250g	299:-
------------------------------	-------

T-bone File och kotlett på ben 300g	249:-
--	-------

Porchetta 250g	239:-
--------------------------	-------

Kamben 300g	199:-
-----------------------	-------

Gårdslamm

Lammrostbiff 200g	289:-
-----------------------------	-------

Lammracks 250g	320:-
--------------------------	-------

Lambringa 200g	249:-
--------------------------	-------

Hel lammsadel 4 Pers Måste förbeställas 2 dagar innan	1259:-
---	--------

Nose to Tail

Kind och hjärta Bourgogne kokt oxkind, champinjoner rökt oxhjärta, rotfrukter	210:-
--	-------

Hasselbackspotatis	
--------------------	--

Nacke och svans Buljongkokt oxnacke, oxsvanssky	199:-
---	-------

saltbakade betor, mandelpotatispuré,
syrad beta, rotselleriepuré

Bringa Långkokt oxbringa, pepparrot, senapsstekta morötter, friterad mandelpotatis	199:-
--	-------

Renblodpudding Rökfläsk, rårörda lingon, vispatsmör	179:-
---	-------

Drycklistan hittar du i burken på bordet.

Drycklistan hittar du i burken på bordet.

Drycklistan hittar du i burken på bordet.