

Desserter	
Munk	89:-
Havtornskompott, vaniljglass, lätt saltade pistagenötter, kaksmulor	
Lakrits	89:-
Rostad vitchoklad, sablé breton, Yuzukrä, lakritsmaräng, lakritssorbet	
Grape & choklad	99:-
Grapesorbet, te & chokladfondant, yoghurtmousse, grapekräm, chokladsnö	
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 friterat tunnbrödschips

35:- styck

Sverige

Svedjan gårdsost

Grynpipig hårdost på obehandlad komjolk. Tillverkas i Svedjan nere vid Storkåge -träsket. Vunnit 3 guld på Mathantverks SM

Svedjan rustik

Lokal hantverks mässigt tillverkad blåmögelost på obehandlad komjolk.

Spanien

Queso el sarro

Spansk ost gjord på behandlad mjölk från Marcia Granada getter i området La Mancha

Don Berrio Reserva

Tillverkas i La Mancha på obehandlad färmjolk 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 färmjolk. Lagrad 30 dagar. Tryffeln är Tuber Bianchetto

Buffel camembert

Tillverkad på buffelmjolk från Lombardia

Frankrike

Bufort alpange AOP

Tillverkas på obehandlad komjolk i Juni-september på Jurahöjden

Roquefort vieux Berger AOP

Hantverks ost på obehandlad färmjolk. Mognar sedan i naturliga grottor. Namnskyddad sedan år 1407

Brie de maux AOP

Känd sedan 1200 talet. Tillverkas på obehandlad komjolk i Seine-et-Marne

Brillat savarin

Tillverkad på Behandlad komjolk Namngiven efter den franske gastronomen Brillat-Savarin. Lär vara drottning Silvias favorit

Storbrittanien

Applewood smoked cheddar

Rökt cheddarost gjord på Behandlad komjolk. Tillverkad sedan 1965

Stilton Colston Basset

Tillverkas på behandlad komjolk i byn Colston Basset nära gränsen till Nottinghamshire. Dom använder samma recept sedan 1913

Schweitz

Gruyere grand cru AOP

Tillverkad av en världsmästare i gruyere tillverkning. Obehandlad komjolk Grottlagrad AOP ost

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

Vit sparris 159:-
Vit sparris, pilgrimsmussla, bränd rökt grädde, äpple & sudachi skum, syrad sparris

Betor och Skärvångens getost 139:-
Saltbakad beta, Gulbeta med bryntsmör, syltad polkabetta, rödbetsmayo, betachips, Getostskum, rökta pistagenötter

Sikrom från Sikeåfjärden 189:-
Hemgjord gräddfil, lökvariation, friterade potatischips

Tartar på hängmörad älgkalv 159:-
Hängmörad älgkalv, ponzu marinerad shiitake wasabi mayo, friterad ingefära, shiso, koriander

Saluhallens rökta räkor 149:-
Bröd, Aioli, tryffelaioli

Gillardau ostron 39:-
Charottenlöks vinäger eller lagrad Fransk balsamvinäger styck

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 59:-

Ungersk griras lagras 36 månader
Frioli venezio Giulia

Prosciutto San daniele 24 mån 49:-

Lagrad 24 månader i Frioli venezio Giulia

Serrano gran reserva 32 månader 75:-

Klassisk Serrano lagrad i 32 månader

Patanegra Iberico 42 månader 89:-

En äkta patanegra lagrad i 42månader

Waguy Cecina de Leon 18 månader 89:-

Waguy kött som lättrokt och lagras månader.
Tillverkad speciellt för Stadskällaren

Rökt hjärta från Önnängets gård 39:-

Oxhjärta från kviga rökt utanför Burträsk

Torkad ren 49:-

Torkad enligt samisk tradition

Fisk & Skaldjur

Vinkokta Blåmusslor 229:-

Friterad mandelpotatis, Aioli, bröd

Torskrygg 339:-

Syrad fänkål, laxrom, grillad spetslål, mandelpotatispuré
dill smörsås, färskkriven pepparrot

Vegetariskt

Risotto 199:-

Riven Svedjan Rustik, syltade kantareller, rågbröds smul

Barnmeny

Kött Halva

Nästan alla våra kött detaljer går att få i barnportion

Drycklistan hittar du i burken på bordet.

Kött

Alla kött detaljer serveras med:

Örtslungad färskpotatis Bearnaise på brynt smör
Tryffelrostade jordärtskockor Rödvinssås
Ångade harricotverts

Gårdskött nö

Entrecote 339:-

250g

Ryggbiff 339:-

250g

Oxfile 359:-

200g

Flankstek 299:-

250g

Gårdskött

Utvalt norrländskt kött som hängmörat minst 40 dagar
i Saluhallen

Clubstek 699:-

Biff på ben

Porterhousestek 780:-

File och biff med benet emellan

Cote de bouf 720:-

Entrecote på ben

Dessa kött detaljer är för 2 personer

Antingen av stycktekniska eller tillagnings skäl

Vilt

Renrostbiff 379:-

200g

Dovhjort rostbiff 339:-

Drycklistan hittar du i burken på bordet.

Ibericogris & gårdsgris

Iberico secreto 289:-

250g

Iberico karré 299:-

250g

Porchetta 239:-

250g

Gårdslamm

Lammrostbiff 289:-

200g

Lammracks 320:-

250g

Lammbringa 249:-

200g

Hel lammsadel 4 Pers 1259:-

Måste förbeställas 2 dagar innan

Nose to Tail

Kind och hjärta 239:-

Bourgogne kokt oxkind, champinjoner
rökt oxhjärta, rotfrukter
Hasselbackspotatis

Bringa 229:-

Långkokt oxbringa, mandelpotatispuré,
lila morotspuré, senap &
pepparrotskum, bakad morot,
grönkålkrisp

Lammlägg 249:-

Långkokt lammlägg, rödvinbräserverade
rotsaker, rosmarinsgremolata,
potatispuré, friterad persilja, rödvinssås

Drycklistan hittar du i burken på bordet.