

Förrätter

- Härrökta räkor** 149:-
Rökta räkor, smörig brioche, lökcreme
örtaioli, grillad lime
- Råbiff på nöt från Önnangetsgård** 139:-
Rybsolja, äggkräm, örtmajonäs, friterad
nässla och kapris blomma
- Vit frilands sparris** 139:-
Vit sparris, bränd rökt grädde, äpple &
Sudashi skum, syrad sparris credute.
Halstrad pigrimsmussla +50:-
- Sikrom från Sikeåfjärden** 189:-
Grillat napolitanskt bröd, Svedjan gårdsost
ägggula, lökcreme, hemgräddfil, krisp på färsk lök
- Saluhallens chark** 149:-
Pruchutto san Daniel 24 mån, Cecina de león
12 mån, Tryffelsalami, friterade
kapsblommor, bröd, tryffelaioli, olivolja
- Tartar på gulfnad tonfisk** 149:-
Färsk tonfisk, misomajonäs, ponzu
färskrivenwasabi, koriander, rostad sesam,
shisokrasse

Varmrätter

- Svensk anka** 299:-
Bakat ankbröst, anlever-rilet, krispigt skinn
päroncreme, päronsky och rostad jordärtskocka
- Iberico gris** 299:-
Grillad Iberico secreto, krockett på Ibericosida
rostad majscreme, tryffel velouté, grillad
spetskål
- Flankstek Önnangetsgård i Kåge** 279:-
Grillad flankstek, smör med vedrökt bacon
bakad vit sparris, grillad pakshoy, rödvinsås
pomesfrites
- Raviolone Vegetariskt** 239:-
Pasta, confiterad kungsmussling, grön sparris
jordärtskockacreme, rökta hasselnötter, grillad
Svedjan löpeld
- Marulk** 329:-
Grillad Marulk, bisque på havskräfta, stekt
slanggurka, citron & grön ärt stomp
- Moules frites** 249:-
Vinkokta blåmusslor, aioli, pomes frites
slungade i brynt smör
- Köp till pomes frites** 35:-
Med tryffelsalt

Sommarens 3:a

- Förrätt**
Rökta räkor, smörig brioche, lökcreme
örtaioli, grillad lime
- Varmrätt**
Grillad flankstek, smör med vedrökt bacon
bakad vit sparris, grillad pakshoy, rödvinsås
pomes frites
- Dessert**
Jordgubb & limesorbet



Kött

Alla kött detaljer serveras med:
Örtslungad färskpotatis.
Bakad vit sparris
Tryffelsky och rivet brynt smör

Gårdskött nöt		
Entrecote	250g	339:-
Ryggbiff	250g	339:-
Oxfile	180g	359:-
Lammracks	250g	349:-

- Hängmörat kött från Saluhallen
Utvalt norrländskt, hängmörat i minst 40 dagar
Dessa kött detaljer är för 2 personer
Antingen av stycktekniska eller tillagnings själ
- | | |
|---------------------------------|-------|
| Clubstek | 749:- |
| Biff på ben | |
| Porterhousestek | 780:- |
| File och biff med benet emellan | |
| Cote de bouf | 749:- |
| Entrecote på ben | |

Dessert

- Chokladsorbet & jordgubbar** 99:-
Jordgubbsgel, mandelcrunch, färska
jordgubbar, yoghurtskum, myntapulver
- Citronglass & bakat äpple** 99:-
Citronglass, brynt smörbotten, bkat äpple,
äppelkräm, kolakaksflarn
- Fäderpannacotta & rabarber** 89:-
Fläderpannacott, bakad rabarber,
vaniljsmul, fläder-fluidgel, röd oxalis
- Kvällens sorbet** 49:-
Fråga din servitris om kvällens smak

Ostbricka

Utvalda av vår Fromagier från
Saluhallens ostdisk

- Applewood smoked cheddar**
Rökt cheddarost gjord på Behandlad komjolk.
- Svedjan rustik**
Lokal hantverks mäsigt tillverkad blåmögelost
på obehandlad komjolk.
- Delice de Bourgogne**
Trippel färskost med vit mögelkant. Behandlad
komjolk

Marmelad, torkade jordgubbar och havrekelex

129:-

Romavsmakning

Tre olika rom

- | | |
|--------------------|------------------|
| Chairmans | Brittiska skolan |
| Rhum J.M vsop | Franska skolan |
| Zacapa | Spanska skolan |
| Gustavs kaffegodis | |

159:-



Fisk & Skaldjurs avsmakning

SOMMARERBJUDANDE
2 juli - 3 augusti

Våra kockar komponerar en
avsmakningsmeny baserat på
dom bästa råvarorna från havet
som vi får levererat just för dagen.

Menyn blir en överraskning vid
bordet helt enkelt

449:- per pers
Ord. pris 799:-

*Endast förbokning 2 dagar innan.
Hela sällskapet äter samma meny.
Ett begränsat antal platser.*

*Boka bord gör du på mail
boka@stadskallaren.nu*



Bords grillning med Konro

SOMMARERBJUDANDE
2 juli - 3 augusti

På vår uteservering grillar ni själva vid
bordet på en japansk kolgrill Konro.

Tunna skivor av Entrecoté
Tunna skivor av Iberico Secreto
Skivad Svedjans löpeld
Vit marinerad sparris
Kungsmussling
Stadskällarens BBQ-sås
Ponzu
Örtslungad färskpotatis

Vid dåligt väder flyttas ni in i restaurangen och
får välja ur vår ordinarie meny.

395:- per pers

*Endast förbokning 2 dagar innan.
Hela sällskapet äter samma meny.
Ett begränsat antal platser.*

*Boka bord gör du på mail
boka@stadskallaren.nu*