

På Svartengrens jobbar vi med små leverantörer, nötköttet kommer från Stockholmsområdet (max 1,5 h transport för djuren till slakteriet). Gårdarna är väldigt små, likaså slakteriet Ö-märkt. Vilket gör att vi aldrig vet vad som levereras men också att allt vi serverar är superfärskt eller väldigt hägt.

Varje dag skrivs därför menyn om, ibland 2 gånger. Vi uppdaterar menyn ca 15.30 varje dag. Styckdetaljer tar slut under kvällen, så fungerar det hos oss. Vi tycker att det är en spännande sätt att jobba och hoppas att ni uppskattar det med.

Vill ni vara säkra på att just din favoritdetalj finns kvar den dagen ni kommer kan ni ringa från kl 17.00 så lägger vi undan åt er.

Före maten

Pre Dinner

Älgört / *Meadowsweet* 165.-
Rhum agricole, yellow Chartreuse, citrus cordial,
citron / lemon

Svartvinbärsgren / *Black currant branch* 165.-
Aquavit, pisco, Champagne, kolsyra / carbon dioxide

Rotselleri / *Celeriac* 185.-
Gin, amaro, vermouth, lemon bitters

Alkoholfritt / *Non alcoholic*

Lingon & rönnbär / *Lingon & rowan berry* 75.-
kolsyra / soda

Räddad Lemonad / *Rescued lemonade* 65.-
Citrus, socker / sugar, soda

Snacks & Förrätter

Snacks & Starters

Gröna oliver / <i>Green olives</i>	80.-
Svartengrens egna charkuterier / <i>Our own charcuteries</i>	125.-
Leverpastej, grillat surdegsbröd & Västeråsgurka / <i>Veal paté, grilled sourdough bread & pickles</i>	85.-
Ostron från Frankrike / <i>French oysters</i>	1 st 45.-
Sherryvinäggrett <i>Sherry vinaigrette</i>	6 st 245.-
Ostron från Frankrike / <i>French oysters</i>	1 st 48.-
Toppat med fermenterad jordgubbe, libbsticka & blekselleri / <i>Served with fermented strawberries, lovage & celery</i>	6 st 260.-
Svensk ost, marmelad & fröknäcke / <i>Swedish aged cheese, seed crisp & marmalade</i>	75/195.-
Wrångebäck från Almnäs Bruk Sörmlands Ädel från Jürss mejeri Tilda från Jürss mejeri	
Vårprimörer, smetana & purjolök / <i>Spring vegetables, smetana & leek</i>	125.-
Grillad vit sparris från Hjo, krusbär, stenbitsrom & nässlor / <i>Griled white asparagus, gooseberries, lumpfish roe & nettles</i>	165.-
Tartar på hängmörad biff (Ö-märkt) Blekselleri, Sörmlands ädel, plommon från Malmö Valnötter, & krasse / <i>Tartar of dry aged beef, celery, blue cheese, plum, walnuts & cress</i>	235.-

Kvällens styckdetaljer

Cuts of the day

Hängmörad oxfilé / Dry aged tenderloin 6 veckor / weeks, Korsning, ko/cow, Småland, 170/200g	450/500.-
Hängmörad biff / Dry aged sirloin 6 veckor / weeks, SLB, ko / cow, Dalsjöfors, 250/300g	500/600.-
Hängmörad entrecôte / Dry aged ribeye 5 veckor / weeks, Hereford, ko / cow, Ågesta gård, 250g	525.-
Hängmörad entrecôte / Dry aged ribeye 7 veckor / weeks, SRB, ko / cow, Småland, 250g	525.-
Mellangärde / Skirt steak SRB, ko/cow, Närke, 170g	295.-
Fläktad flankstek / Dry aged flank steak Hereford, stut/steer, Kagghamra Gård, 200g	295.-
Fläktad flankstek / Dry aged flap steak Hereford, ko/steer, Kagghamra Gård, 200g	295.-
Hängmörad fläskkotlett / Dry aged pork loin Linderoc, Odensåker, Skövde 200g	335.-
Entrecôtekorv / Ribeye sausage chili & vitlök / chili & garlic, Ö-märkt, 190g	265.-
Hel vårkyckling / Spring chicken Munka-Ljungby	295.-
Extra kött / A piece of meat Rökt entrecôtelock / Smoked top blade	55.-
Entrecotespett / Ribeye skewer	165.-

Kvällens styckdetaljer

Cuts of the day

Pommes frites, syrlig tomatsallad, & bearnaisesås <i>/ French fries, tomato salad & béarnaise sauce</i>	120.-
Smörstekt grön sparris från Gotland, rapsfrön & blomsterhollandise <i>/ Green Swedish asparagus, rape seeds & flower hollandaise sauce</i>	120.-
Grillad sallad, Bagna Càuda, Bredsjö hård, solrosfrön & basilikadressing <i>/ Grilled baby gem salad, Bagna Càuda, Swedish Pecorino, sunflower seeds & basil dressing</i>	115.-
Kalix Löjrom/ Vendace roe	300.-
Rödvinssås/ Red wine sauce	60.-
Gräddig Murkelsås / Morel mushroom sauce	60.-

Kvällens vegetariska

Vegetarian main course of the day

Grillad vit & grön sparris, nässlor, gemsallad, Bredsjö hård, ramslök & citron	285.-
---	-------

Kvällens styckdetaljer

Cuts of the day

*/ Grilled white & green asparagus, nettles,
Gem salad, cheese, ramson & lemon*