

STADSVAKTENS KÖTTLISTA

Premiumkött Sverige

(Allt vårt svenska hängmörade kött är noga utvalt från lokala gårdar och självklart ekologiskt.
Unika markering står för att köttstocken är speciellt utvald till Stadsvakten)

Entrecôte 300g, Hängmörad 6v, Smakintensitet 7/10 Mörhet 6/10 Marmorering 7/10 "Smakrik & marmorerad med insprängt fett"	Bjursunds Säteri, Loftahammar	485 kr
Flapsteak 200g Hängmörad 4v, Smakintensitet 8/10 Mörhet 4/10 Marmorering 5/10 "Framdels detalj så mycket smak med grövre fibrer & större tuggmotstånd"	Snällebo gård, Valdermarsvik	325 kr
Oxfile 200g Hängmörad 5v, Smakintensitet 5/10 Mörhet 9/10 Marmorering 4/10 "Mör & fin, den mest exklusiva biten av filén. Pepparrullad för bästa upplevelse"	Bjursunds Säteri, Loftahammar	525 kr
Porterhouse ca 1000g Hängmörad 6v, Smakintensitet 7/10 Mörhet 6/10 Marmorering 7/10 "Biff & filé med ryggbenet mellan, glöm ej gnaga på benet, där sitter mest smak" rekommenderas att dela.	Bjursunds Säteri, Loftahammar	1150 kr/kg

Internationellt Premiumkött

(bland finns det bra kött även utanför Sverige)

Black Angus Entrecôte 300g Hängmörad 4v, Smakintensitet 6/10 Mörhet 5/10 Marmorering 7/10 "Smakrik & marmorerad med insprängt fett"	Uruguay	385 kr
Black Angus Ryggbiff 250g, Hängmörad 4v, Smakintensitet 7/10 Mörhet 5/10 Marmorering 5/10 "Smakrik & marmorerad med insprängt fett"	Uruguay	375 kr
Wagyu Flanksteak 140g, Smakintensitet 8/10 Mörhet 8/10 Marmorering 9/10 "Det som utmärker köttet är dess marmorering, mörhet och söta smak"	USA, Snake River Farm	645 kr
Tomahawk ca 1000g, Smakintensitet 7/10 Mörhet 5/10 Marmorering 6/10 "Entrecôte på ben, smörig och intensiv smak" rekommenderas att dela.	Polen	1100 kr/kg

Grillpanna för att dela

Flapsteak, Ryggbiff, Lammkorv, Fläskkarré	(Gäller för minst 2 personer)	595 kr/per person
---	-------------------------------	-------------------

Ingår till köttet: Välj ett set tillbehör

KLASSISKT - Tomatsallad, vår béarnaise, rödvinssky & Stadsvaktens pommes frites

VÅR – Potatisgratäng med XO ost, rödvinssky & vitlökssmör



— P R E D I N N E R —

Aperol Spritz 155 kr

Aperol, Prosecco, Orange

Elderflower Tom Collins 155 kr

Gin, Elderflower, Lemon

Negroni 155 kr

Gin, Sweet vermouth, Campari, Orange

SPARKLING BY THE GLAS

Taittinger brut réserve, Champagne 175 kr

2012 Taittinger, Comtes de Champagne, blanc de blanc 445 kr

Cava Domo, Katalonien 110 kr



— S N A C K S | F Ö R R Ä T T E R —

Nocellara oliver 45 kr

Ostron, Fine de claire 45 kr/st

Saltgurka med rökt smetana & blomsterhonung 55 kr

med 3 cl premiumvodka 140 kr

Burratina med pesto, blodapelsin, pinjenötter & granatäpple 175 kr

Tartar på lax med chilicremé, sesam & koriander 185 kr

30g Kalixlöjrom, smörstekt toast, smetana, rödlök & citron 355 kr

Ankleverterriner med karamelliserad apelsin, rostade pumpakärnor,
portvinsponzu & shisokrasse 225 kr

Eldad Japansk Wagyu, Kagoshima A5, tryffelsalt & ponzu 50g 345 kr

Råbiff på nötkött från Bjursunds, dijonnaise, kapris, äggula, pepparrot & XO ost 225 kr

Utvalda charkuterier med lagrad ost, oliver, aioli & grillat surdegsbröd 245 kr

CHEFS CHOICE

Halstrad Torskrygg, pepparrotsvelouté, räkor, äggcremé, grön sparris & dillpotatis 395 kr

Cheeseburgare på högrek från Bjursunds, cheddarost, ölbrädderad lök, aioli & pommes frites
Enkel 100g 195 kr Dubbel 200g 265 kr Trippel 300g 345 kr

Stadsvaktens Fiskgryta med torskrygg, räkor & blåmusslor
Vitt vin, chili, grädde, potatis, rotfrukter & örkrutonger 235 kr

Råbiff på nötkött från Bjursunds, dijonnaise, kapris, äggula, pepparrot,
XO ost & pommes frites 375 kr



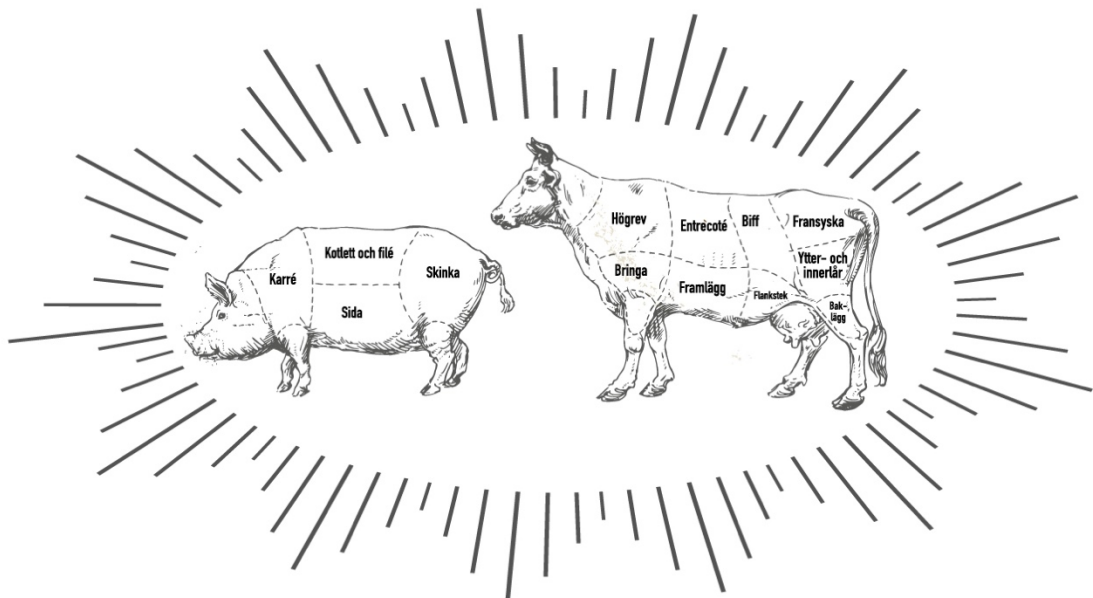
FRÅN RÔTISSERIET

Rôtisserigrillad ½ gårdskyckling, aioli & pommes frites 245 kr

Rôtisserigrillad Karré med bbq-glace, aioli & friterad potatis 245 kr

VEGETARISK

Bakad rotselleri med rödbetshummus, primörer & rostade pumpakärnor 255 kr





FRÅN GRILLEN

Kött som producerats på ett ansvarsfullt sätt. Kött med total spårbarhet till gården & självklart ekologiskt. Vi har även en köttlista på plats som ändras dagligen. Där finns nötkött i olika styckningsdetaljer & ursprung.

Entrecôte 300 g Hängmörad 6 v 485 kr

*Smakintensitet 7/10 Mörhet 6/10 Marmorering 7/10
"Hög smakintensitet & marmorerad med insprängt fett"*

Flapsteak 200g Hängmörad 4v 325 kr

*Smakintensitet 7/10 Mörhet 4/10 Marmorering 6/10
"Smakrikt kött med grövre fibrer & större tuggmotstånd"*

Oxfilé 200g Hängmörad 4v 525 kr

*Smakintensitet 5/10 Mörhet 9/10 Marmorering 4/10
"Mör & exklusiv, mittenbiten på filén, pepparrullad"*

STEKGRADER

35° BLEU: HELT RÅ KÄRNA, KNPPT LJUMMEN

42° RARE: HALVRÅ KÄRNA, LJUMMEN

47° MEDIUM RARE: HALVTILLAGAD KÄRNA

52° MEDIUM: TILLAGAD KÄRNA, KÖTTET ÄR ROSA FRÅN SNITTYTAN TILL MITTEN

60° MEDIUM WELL: TILLAGAD KÄRNA, KÖTTET ÄR ENDAST ROSA I MITTEN

72° WELL DONE: TILLAGAD KÄRNA, KÖTTET ÄR GRÅTT FRÅN SNITTYTA TILL MITTEN

OBS! Kött som grillas well done kan upplevas segt & torrt



TILLBEHÖR

Ingår till köttet: Välj ett set tillbehör

KLASSISKT - Tomatsallad, vår béarnaise, rödvinssky & Stadsvaktens pommes frites

VÅR – Potatisgratäng med XO ost, rödvinssky & vitlökssmör



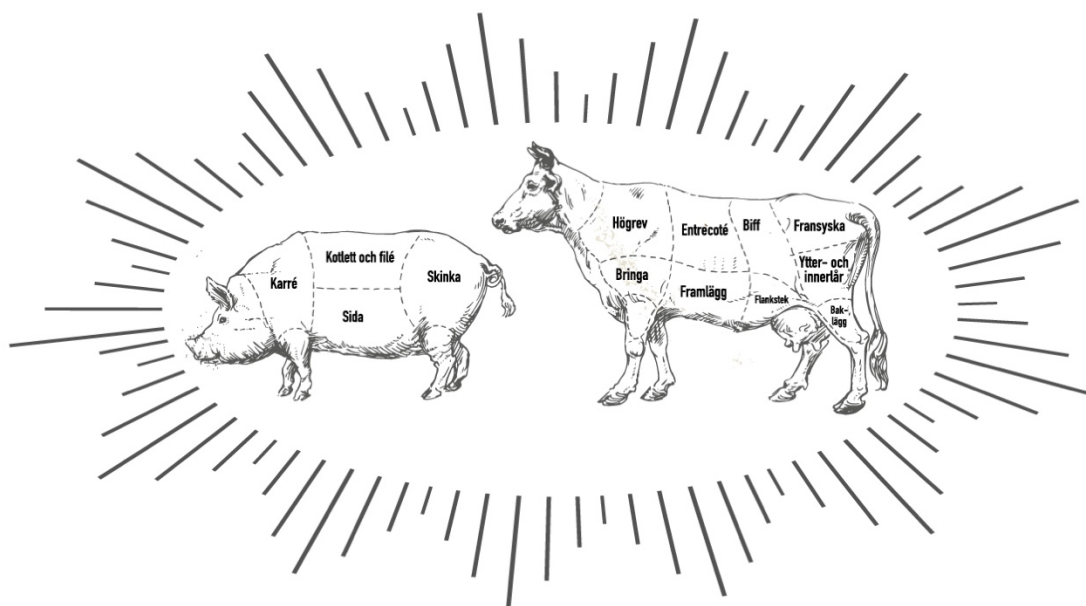
STADSVAKTENS KLASSISKA AFTERNOON DEAL

alla dagar innan 18,00

Cheeseburgare på högrek från Bjursunds, cheddarost, ölbräserad lök, aioli & pommes frites
Enkel 100g 165 kr Dubbel 200g 235 kr

Rôtisserigrillad Karré med bbg-glacé
Bakad tomat, rödvinssky, aioli & friterad potatis 175 kr

Stadsvaktens Fiskgryta med torskrygg, räkor & blåmusslor
Vitt vin, chili, grädde, potatis, rotfrukter & örtrutonger 175 kr





— D E S S E R T & O S T —

Crème Brûlée 110 kr

Vanilj- & brynt smörglass, bubblande choklad, krispigt socker & lagrad PX sherry 135 kr
Går att få utan PX sherry 85 kr

Choklad -& hallonbakelse, chokladsorbet & sockerkaka 125 kr

Citrontartlette med bakad ananas & kokosmaräng 125 kr

Kvällens bit ost med hemmagjord marmelad 75 kr

Kvällens sorbet 75 kr

Mörk chokladtryffel 50kr

AFTER DINNER COCKTAILS 155 kr

Espresso Martini – Vodka, Coffee liqueur, Espresso

French Coffee - Cognac, Coffee, Cream

Irish Coffee - Whisky, Coffee, Cream

Spanish Coffee – Licor 43, Coffee, Cream

Kaffe Karlsson – Baileys, Cointreau, Coffee, Cream

White Russian – Vodka, Coffee liqueur, Milk, Cream



— K A F F E —

Kaffe	38kr
Espresso	38kr/48kr
Cappuccino	48kr
Latte	53kr
Te (Svart/Grönt/Rött)	38kr