

KITCHENETTE

Ågatan 3



*“Detaljer som märks, hantverk som känns.
Mat lagad med kärlek från lokala producenter.”*

FÖRRÄTTER

KÖTT

PANCETTA	170 KR
Stekt krispig Iberico fläskside, Karintorps tomat, inlagda senapsfrön	
SECRETO IBÉRICO	189 KR
Grisens hemlighet serveras med chimmichurri	
FOIE GRAS	195 KR
Fikon, moscato	
BIFFTARTAR	265 KR
Hängmörad närkebiff, kimchi, soja, gravad äggula, chili, lime, koriander	
JAMÓN IBÉRICO PATA NEGRA	295 KR
Ca 30 gram	
WAGYU CARPACCIO	410 KR
Wagyu carpaccio, Karl-Johan-majonnäs, hasselnöt, inlagd ostronskivling, färskriven tryffel	
WAGYU A5	575 KR
100 gram Wagyu A5 Japan	

KOCKENS VAL

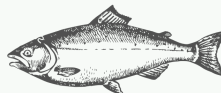
En ihopsatt flerrätters-meny
Smaker som talar, där kockens kreativitet får flöda
850kr.

FISK & SKALDJUR

OSTRON (NATURELL)	
3 st	150 KR
½ dussin	270 KR
1 dussin	480 KR
SIGNATUR OSTRON	195 KR
3 st ostron med , kvitten, gurka, äpple och dill.	
RÖDING	195 KR
Röding, gazpacho, rättika och rädisor	
BLÄCKFISKCARPACCIO	195 KR
Dill, selleri, semitorkade tomat, rotselleri	
PILGRIMSMUSSLA	175 KR ST
Smörig champagnesås och granulerad botarga	
LÖJROM	295 KR
Löjrom, smetana, rödlök, citron, gräslök	
KAVIAR	350 KR
10 gram odlad kaviar (Småland), smetana, rödlök, smörstekt blini	

VEGETARISKT

PURJOLÖK	165 KR
Bakad purjo, manchegosoppa, mandlar och örtolja	
KANTARELLTARTAR	195 KR
Kantareller sauteras i brynt smör, murklor, svampsmul, hasselnötter, citronaioli, blåmögelostkräm och tryffelhonung	



ALLERGISK? VI HJÄLPER DIG GÄRNA

VARMRÄTTER

HÄLLEFLUNDRA 565 KR
Grillad hälleflundra, agriapotatis, jordärtskocka, kantareller, kycklingsky och hasselnötsströssel

OXFILÉ 595 KR
Grillad oxfilé, pommes anna, fikon i portvin, foie gras, purjolök med bräserad oxsvans, lök, px sky

ROTSELLERI 425 KR
Grillad rotselleri, rotselleri pure smaksatt med miso, rotselleri demiglace, inlagd stjälkselleri, rotsellerikrisp

FÖRBESTÄLLA

Förbeställning 3 dagar i förväg. Minimum 6 personer.
Skaldjur och fisk varierar efter tillgång.

BEEF WELLINGTON 625 KR/PERS
Serveras med säsongens tillbehör och sås

GRISFESTEN 750 KR/PERS
Vi börjar med att servera en hel del snacks och förrätter, därefter spädgris med tillbehör och avslutar med dessert

SKALDJURSPLATÅ 2250 KR
12 st. ostron, 8 st. havskräftor, 1 st. hel hummer, 1 st. hel krabba, 300 gram färska räkor, 300 gram rökta räkor, 30 gram löjrom, egengjorda pommes, sås

KOCKENS VAL

En ihopsatt flerrätters-meny med kockens favoriter för säsongen för endast 850 kr.

ALLERGISK? VI HJÄLPER DIG GÄRNA

Alltid i säsong, alltid lokalt. Vi bygger vår meny på handplockade råvaror från trakten med naturliga smaker som blir till en meny lagad med kärlek.

ATT DELA MED NÅGON

Från köttkylan.

LAMMRACKS (1000 G) 1370 KR
Ursprung varierar beroende på tillgång. Serveras med kockens tillbehör

ENTRECÔTE (1000 G) 1435 KR
Lokalt kvalitetskött från Närkekött, hängmörat i minst 28 dagar. Serveras med kockens tillbehör

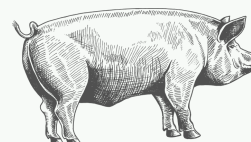
T-BONE STEAK (1000 G) 1595 KR
Lokalt kvalitetskött från Närkekött, hängmörat i minst 28 dagar. Dubbelbiff med oxfilé och biff. Serveras med kockens tillbehör

Lägg till mer på din grillmeny:

IBÉRICO RIBS (500 G) 410 KR
Ursprung: Spanien

LAMMROSTBIFF (250 G) 430 KR
Ursprung: Nya Zeeland. Serveras med kappa

WAGYU BIFF (200 G) 1150 KR
Ursprung: Japan. Kvalitet A5



Vi arbetar med dagsfärska leveranser, därför kan utbudet variera från dag till dag.

Har du särskilda önskemål? Fråga gärna personalen om dryck som passar till rätterna.

DESSERTER

SORBET 75 KR

Dagens sorbet: fråga oss om vilken dagens smak är

PAVLOVA 145 KR

Maräng, getost- och vaniljmousse, halloncurd, hallonsorbet, aprikos, hasselnöt och citronverbena-sallad

VIT CHOKLAD CREMEUX 155 KR

Blåbär från svenska skogar, grangranité, jordgubbskonsommé, avslutas med olivolja

OST 165 KR

Variation på ostar, serveras med marmelad

ROM BABA 165 KR

Fransk smörbulle dränkt i cointreau/rom & passionsfrukt, crème diplomat, brynt smörglass

PRALIN & AVEC 170 KR

Den perfekta avslutningen. Pralin, espresso & utvald avec

KOCKENS VAL

En ihopsatt flerrätters-meny med kockens favoriter 850 kr.

ALLERGISK? VI HJÄLPER DIG GÄRNA



Precision, passion, perfektion.
Nordisk finesse möter spansk själ

DRYCK

Öl & CIDER

ÖREBRO LAGER / IPA	95 KR
DAMM DAURA (GLUTENFRI)	85 KR
ESTRELLA DAMM (FAT)	85 KR
WISBY ALE BULLDOG EKO	85 KR
ESTRELLA GALICIA	85 KR
THE TAIL OF A WHALE VETEÖL	85 KR
CIDER	75 KR

ALKOHOLFRITT

VIN	75 KR
ÖL	75 KR
KLASSISK DRINK	85 KR
CIDER	65 KR
LÄSK	45 KR
Fråga för alternativ	

VINPAKET

KLASSISK PARNING	565 KR
Ett balanserat urval av viner som kompletterar menyn på ett harmoniskt sätt	
EXKLUSIVE PARNING	***
Ett förfinat urval av viner från vår vinkällare, med större djup och komplexitet.	

ALLERGISK? VI HJÄLPER DIG GÄRNA

DRINKAR

SIGNATURE TONIC	155 KR
Gin, flavored tonic, blueberries	
GIN CUCUMBER	155 KR
Hendricks gin, indian tonic, cucumber, rosépepper	
KIR ROYAL	155 KR
Champagne, crème de cassis	
GREY GOOSE MARTINI	175 KR
Gin, vermouth, citruszest, olives	
ESENCIA	155 KR
Patron tequila, cointreau, socker, lime	
BOTÁNICO SOUR	155 KR
Val av sprit, citrus och botaniska noter och albumin	
NORDIC BLUE	155 KR
Härnö gin, svenska blåbär, citrus och albumin	

Vårt urval sträcker sig bortom menyn.
-Det finaste står inte alltid skrivet. Fråga oss så hjälper vi dig att hitta den perfekta parningen.

