

KITCHENETTE

ÅGATAN 3

En liten restaurang. Ett stort kök.

SOMMARMENY

SUMMER MENU



FÖRRÄTTER

STARTERS

| | | | |
|---|-----|---|-----|
| JAMÓN SERRANO Lufttorkad skinka, lagrad minst 12 månader Air dried ham, stored for at least 12 months | 109 | GAMBAS AL AJILLO Scampi i vitlök, chili, persilja Scampi, garlic, chili, parsley | 145 |
| Iberico: produkter tillverkade av frigående grisar uppfödda på ekollon. | | LÖJROM Smörstekt bröd, smetana, rödlök, gräslök Whitefish roe serverd with butter fried bread, smetana, red onion and chives | 295 |
| SALCHICHÓN IBÉRICO | 99 | KAVIAR 20 gram kaviar serveras med smetana, rödlök och smörstekt bröd 20 grams of caviar served with smetana, red onion and butter fried bread Tillval: vodka 30:- /cl | 500 |
| CHORIZO IBÉRICO | 99 | OSTRON 3st ostron serveras klassiskt med lökvinegrette, citron och tabasco 3 oysters served classically with onion vinaigrette, lemon and tabasco | 120 |
| LOMO IBÉRICO | 109 | SECRETO IBÉRICO Grisens hemlighet serveras med ananas, äpple, chili och örtsallad Ibérico pork secreto, pineapple, apple, chili and herb salad | 179 |
| JAMON IBÉRICO PATA NEGRA ca 30 gram | 295 | PIMIENTOS DE PADRÓN Små spanska friterade paprikor Small fried spanish peppers | 99 |
| IBÉRICOBRIKA Variation av våra ibéricoprodukter | 499 | TRYFFEL RÅBIFF Grovhackad svensk Oxfile serveras med rikligt färskrivna hösttryffel, tryffelkräm, betor, picklad lök, kaptis, pommes julienne Coarsely chopped swedish beef fillet is served with plenty of freshly written autumn truffles, truffle cream, beets, pickled onions, capers, french fries julienne | 325 |
| CECINA DE LEON Rökt och lufttorkat nötkött från Leon i nordvästra Spanien, lagrad minimum 12 månader Smoked and air-dried beef from Leon in northwestern Spain, stored for a minimum of 12 months | 120 | ESCARGOT Sniglar gratinerade i vitlök, persilja och ströbröd Gratinated snails in garlic, parsley and breadcrumbs | 115 |
| KITCHENETTE'S FAVORITER Två utvalda ostar och två utvalda charkdetaljer Two selected cheeses and two selected charcuteries | 189 | WAGYU 100g japansk Wagyu A5 serveras grillad och trancherad 100g Japanese Wagyu A5 served grilled and sliced | 500 |
| KITCHENETTE'S OSTBRICKA Kitchenettes cheese board | 395 | | |
| MANCHEGO 100 % fårost från La Mancha 100% sheep cheese from La Mancha | 105 | | |
| ROSTADE MANDLAR Roasted almonds | 45 | | |
| PAN CON TOMATE, JAMON Y QUESO Smörstekt bröd, finhackad tomat, olivolja, flingsalt, jamon serrano, täcke av 12 månader manchego Bread with tomatoes, butter fried bread, finely chopped tomato, olive oil, flake salt, jamon serrano, blanket of 12 months manchego | 159 | | |

Vi har mer chark, ost och skaldjur (dagspriser).

Fråga gärna!

We have more charcuterie, cheese and seafood (daily prices).

Please ask!



VARMRÄTTER

MAIN COURSES

OXFILE (Närkekött)

385

Grillad svensk premium Oxfile serveras med rostad blomkålspuré, picklade Karintorpstomater, rostad färskpotatis, primörer, rödvinssky, friterat grönkål
Grilled swedish premium beef fillet served with cauliflower puree, pickled Karintorp tomatoes, roasted potatoes, primroses, red wine gravy, fried kale

ROTSSELLERI (veg)

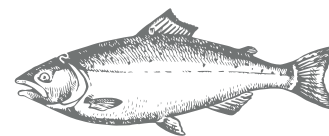
295

Grillad rotselleri serveras med rostad blomkålspuré, picklade Karintorpstomater, rostad färskpotatis, primörer, vegetarisk rödvinssky, friterat grönkål
Grilled celeriac served with cauliflower puree, pickled Karintorp tomatoes, roasted potatoes, primroses, vegetarian red wine gravy, fried kale

TORSKRYGG

325

Smörbakad torskrygg serveras med slungad färskpotatis, blåmuslor, gröna ärtor, skirat smör, färskkriven pepparot, krispig jordärtskocka
Butter-baked cod fillet served with potatoes, mussels, green peas, shredded butter, freshly ground horseradish, crispy Jerusalem artichoke



KÖTT ATT DELA

MEAT TO SHARE

*För två till tre personer att dela på.
Presenteras med husets tillbehör efter säsong.*

*For two to three persons to share. Presented
with seasonal accompaniments.*

ENTRECÔTE ~ 1000 g

949

Lokalt 28 dagars hängmörat kvalitetskött
Local 28 days hung and tenderized meat

T-BONE STEAK ~ 1000 g

1049

Lokalt 28 dagars hängmörat, dubbelbiff med oxfilé och biff
Local 28 days hung and tenderized, a piece of tenderloin and a piece of strip

Vårt kött är lokalt!

I samarbete med Närkekött väljer vi ut den högsta kvaliteten.

Our meat is local!

In collaboration with Närkekött, we select the highest quality.

SKALDJUR OCH FISK ATT DELA

SEAFOOD AND FISH TO SHARE

ARROZ CON MARISCOS (min 2 pers)

295:-/pp

Ris smaksatt med saffran, buljong, scampi, bläckfisk, musslor, argentinska rödräkor
Rice flavored with saffron, broth, scampi, squid, mussels, Argentine red prawns

*Platåen behöver förbokas 3 dagar före.
Skaldjuren varierar efter tillgång.*

*Plateau needs to be prebooked 3 days before.
The seafood varies depending on availability.*

SKALDJURSPLATÅ DE LUXE

1850

Större skaldjursplatå med såser
Bigger seafood plateau with sauces

DESSERTER

DESSERTS

KVÄLLENS SORBET

55

Serveras med bär
Sorbet served with berries

RABARBERPAJ

110

Rabarberkompott, smördeg, maräng, bär
Rhubarb compote, puff pastry, meringue,
berries

MARÄNGSVISS

125

Vaniljglass, vispad grädde, bränd vit
choklad, chokladssås, maräng, banan,
jordgubb
Swiss Meringue, vanilla ice cream,
whipped cream, burnt white chocolate,
chocolate sauce, meringue, banana,
strawberry

CHOKLADSYMFONI

135

En variation på choklad
Variant on chocolate

PRALIN

1 st 55

Handgjorda Göta praliner
Handmade Göta pralines

3 st 150

Den perfekta avslutningen
Pralin & Avec

The perfect end
Praline & Brandy



Det är en självklarhet för oss att ta väl hand om våra gäster. Om du har några allergier eller smakpreferenser fråga oss vad maten innehåller. Självklart ordnar vi barnmeny. Då vi arbetar med dagsfärsk leveranser reserverar vi oss för att utbudet kan variera från dag till dag. Tveka inte att fråga vid särskilda önskemål.

It is natural for us to take good care of our guests. If you have any allergies or taste preferences ask us what the food contains. Obviously we will arrange children's menu. We work with daily fresh deliveries we reserve the right to supply varies from day to day. Do not hesitate to ask for special requests.