

FÖRRÄTTER / STARTERS

JAMÓN SERRANO 125 kr

Lufttorkad skinka lagrad minst 12 mån.

Iberico: produkter tillverkade av frigående grisar uppfödda på ekollon.

SALCHICHÓN IBÉRICO 105 kr

CHORIZO IBÉRICO 105 kr

LOMO IBERICO 125 kr

JAMÓN IBÉRICO PATA NEGRA 295 kr

Ca 30 gram

IBÉRICO BRICKA 499 kr

Variation av våra Ibéricoprodukter.

CECINA DE LEON 150 kr

Rökt och lufttorkat nötkött från Leon i Nordvästra Spanien. Lagrad minst 12 mån.

KITCHENETTE'S FAVORITER 189 kr

Två utvalda ostar och två utvalda Charkdetaljer.

KITCHENETTE'S OSTBRICKA 395 kr

Kitchenette's utvalda ostar serveras med marmelad

MANCHEGO 120 kr

100% Fårost från La Mancha.

LA PERAL 135 kr

Blåmögelost 100% komjölk från Asturias

IDIAZABAL 185 kr

Lättrökt fårost från Baskien

PATA NEGRA

Det finns olika klasser av Pata Negra, och den finaste kallas JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA (ekollon). Denna skinka är från frigående grisar som strövar i ekskogar längs gränsen mellan Spanien och Portugal, och äter endast ekollon.

Nästa klass kallas JAMÓN IBÉRICO CEBO DE CAMPO. Denna skinka är från grisar som matas med en kombination av ekollon och spannmål.

Den tredje klassen är JAMÓN IBÉRICO DE CEBO (eller bara JAMÓN IBÉRICO). Denna skinka är från grisar som utfodras enbart på spannmål.

SNACKS

MARCONA MANDLAR 45 kr

KIKOS 45 kr

OLIVER 45 kr

SALTA POTATISCHIPS 45 kr

BANDERILLAS 4ST 45 kr

FÖRRÄTTER / STARTERS

PAN CON TOMATE, JAMÒN 150 KR Y QUESO

Smörstekt bröd, finhackad tomat, olivolja, flingsalt, Jamon Serrano, täcke av 12 mån Manchego.

GAMBAS AL AJILLO 155 kr

Scampi i vitlök, chili, persilja.

CROQUETAS 180 kr

Ibérico skinkkroetter serveras med aioli

MUMSBIT 125 kr

3 gram odlad Kaviar från Småland, smetana och hackad silverlök.

PIMIENTOS DE PADRÓN 99 kr

Små friterade paprikor med havssalt

LÖJROM 295 kr

Smörstekt bröd, smetana, rödlök. citron

KAVIAR 300 kr

10 gram odlad Kaviar från Småland serveras med smetana, rödlök och smörstekt bröd.

CHORIZO AL CAVA 130 kr

Medelstark chorizo brässerad i Cava

CHORIZO MONTADITO 140 kr

Kolgrillad chorizo serveras på bröd med aioli och padron paprika

OSTRON

ostron serveras klassiskt med lökvinegrette, citron och tabasco.

3st 150 kr

½ dussin 270 kr

1 dussin 480 kr

SECRETO IBÉRICO BELLOTA 179 kr

Grisens hemlighet serveras med ananas, äpple, chili och örtsallad.

PANCETTA IBÉRICO BELLOTA 150 kr

Stekt krispig fläksida från den svarta grisen

CARNE CRUDA 295 kr

En variant på råbiff med grovhackad oxfilé från Närkekött, ramslökskräm skirat smör, picklad rödlök, friterad kapris, ägg och betchips

WAGYU 500 kr

100 % Japansk Wagyu A5 serveras grillad och trancherad.

SLIDERS 125 kr/st

Miniburgare gjorda på amerikansk wagyu och japansk wagyu serveras med briochebröd, picklad lök och aioli.

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

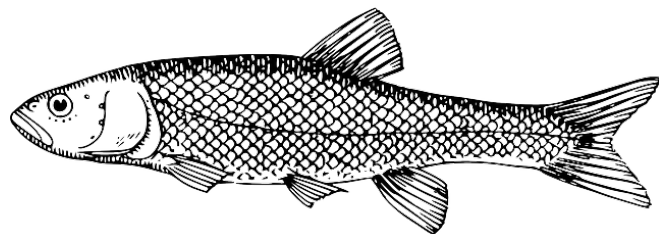
PEPPARSTEK (NÄRKEKÖTT) 425 kr
Pepparrullad Oxfilé tournedos, pepparsås, tomat & löksallad, pommes frites

LAMM 375 kr
Lammytterfilé, triss i sparris, konfiterad friterad potatis, kraftigt reducerad örtrödvinssky, rosmarin & vitlökssmör

ROTSSELLERISTEK (VEG) 285 kr
Bakad rotselleristek serveras med triss i sparris, konfiterad friterad potatis, vegetarisk rödvinsky, rosmarin & vitlökssmör

TORSKRYGG 355 kr
Smörbakad torskrygg, palsternackspure, mandel, krispig persilja, grönkål, ört olja, sparris, dillslungad kulpotatis

MEJILLONES 285 kr
Blå musslor kokas i grädde med vitlök, chili, persilja och vitvin samt pommes frites, vitlöksbröd och aioli



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 999 kr
Lokalt kvalitetskött hängmörat min 28 dagar.
Local 28 days hung and tenderized quality meat

T-BONE STEAK – 1000 g 1099 kr
Lokalt kvalitetskött hängmörat min 28 dagar.
Dubbelbiff med oxfilé och biff.
*Local 28 days hung and tenderized quality meat.
A pice of tenderloin and a pice of strip.*

LAMMRACKS – 1000 g 999 kr
Ursprung varierar beroende på tillgång

*Vi strävar efter att arbeta med lokala råvaror.
I samarbete med Närkekött väljer vi ut den högsta kvalitén
på vårt kött..*

*In collaboration with Närkekött, we select meat with
the highest quality..*

SKALDJUR OCH FISK ATT DELA / SEAFOOD AND FISH TO SHARE

*Platåer och paella behöver förbokas 3 dagar i förväg,
Skaldjur och fisk varierar efter tillgång.*

*Plateau and paella needs to be prebooked 3 days in advance.
The seafood and fish varies depending on availability.*

PAELLA – (min 2 pers) 355 kr/p
Paella är en traditionsrik spansk nationalrätt med ris smaksatt med saffran, buljong, skaldjur och kött.
Rice flavoured with saffron, broth, seafood and meat.

SKALDJURSPLATÅ DE LUXE 1950 kr
Skaldjursplatå, pommes och såser.
Seafood plateau with french fries and sauces.

*12 st ostron
8 st havskräftor
1 hel hummer
1 hel krabba
300 gram färska räkor
300 gram rökta räkor
30 gram löjrom*

GRISFEST / PIG PARTY

3 dagars förbeställning
3 days pre-order

COCHINILLO (SPÄDGRIS)

SNACKS

Oliver, chips, mandlar, chark, ost
Snacks such as olives, chips, almonds, cured meats and cheese.

FÖRRÄTTER

6 olika tapas att dela
6 tapas to share

VARMRÄTT

COCHINILLO (SPÄDGRIS)

Ungsgrillad krispig spädgris att dela. Serveras med grönsallad, riven manchego, ugnstrostad potatis, citronaioli samt sås gjord på fläskspadet med brandy.,
Oven-grilled crispy baby pig to share. Served with green salad with grated manchego, oven-roasted potatoes, lemon aioli and sauce from the pork with brandy.

DESSERT

SORBET. Kvällens sorbet serveras med bär och maräng.
Sorbet served with berries and meringue.

750 kr/p. Minimum 6 pers.

DESSERTER / DESSERTS

KVÄLLENS SORBET

75 kr

Kitchenettes sorbet serveras med bär

Det är en självklarhet för oss att ta hand om våra gäster.

Om du har några allergier eller smakpreferenser, fråga oss vad maten innehåller.

DULCE DE LECHE

110 kr

Kanderade saltade hasselnötter, balsamglaze blåbär, dulce de leche skum

Självklart ordnar vi barnmeny.

VIT CHOKLADSOPPA

115 kr

Crumble smaksatt med kardemumma, lingon & mynta sorbet

Då vi arbetar med dagsfärska leveranser, reserverar vi oss för att utbudet kan variera från dag till dag.

Tveka inte att fråga vid särskilda önskemål.

ÄPPELTARTELETT

110 kr

Svenska sockrade äpplen, kanelcrumble och brynt smörglass

OSTBRICKA

165 kr

Variation på ostar serveras med marmelad och frö knäcke

PRALINER

1 st 40kr 3 st 105kr

Den perfekta avslutningen, Pralin & Avec..