

# 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.

**QUESO DE VALDEON** 135 kr  
Ko & Fårmjök från Kastilien-Leon

## 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

### GRATINERADE HAVSKRÄFTOR 260 kr

6st vitlök, chili & persiljegratinerade havskräftor

### 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 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**  
Grillat Lammytterfilé, blomkålspure, potatiskaka smaksatt med rosmarin, kraftigt reducerad örtrödvinsky, primörer, salt coral crisp, rosmarin & vitlökssmör

**ROTSSELLERISTEK (VEG) 315 kr**  
Bakad rotselleristek serveras med blomkålspure, potatiskaka smaksatt med rosmarin, vegetarisk rödvinsky, primörer, salt coral crisp, rosmarin & vitlökssmör

---

## 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 1049 kr**  
Lokalt kvalitetskött hängmörat min 28 dagar.  
*Local 28 days hung and tenderized quality meat*

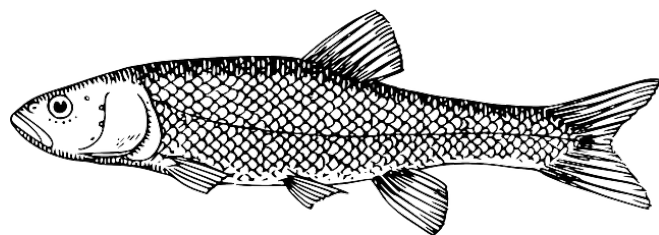
**T-BONE STEAK – 1000 g 1149 kr**  
Lokalt kvalitetskött hängmörat min 28 dagar.  
Dubbelbiff med oxfilé och biff.  
*Local 28 days hung and tenderized quality meat.  
A pice of tenderloin and a pice of strip.*

**LAMMRACKS – 1000 g 999 kr**  
Ursprung varierar beroende på tillgång

**TOMAHAWK – 1000 g 999 kr**  
Entrecote med ben som en tomahawkyxa från Wolowina i Polen

**TORSKRYGG 355 kr**  
Smörbakad torskrygg serveras med palsternacka chips, potatis skum, dillemulsion och primörer

**CLUBSTEK (NÄRKEKÖTT) 485 kr**  
Svensk lokal 30 dagar hängmörad biff på ben serveras med café de paris-smör, rödvinsky, grillad tomat och potatisgratäng



---

## 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

4 olika tapas att dela  
*4 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

## DULCE DE LECHE

110 kr

Kanderade saltade hasselnötter, balsamglaze blåbär, dulce de leche skum

## VIT CHOKLADSOPPA

115 kr

Crumble smaksatt med kardemumma, lingon & mynta sorbet

## 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..

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

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

*Självklart ordnar vi barnmeny.*

*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.*