



MENY

DRINKAR & COCKTAILS	
Det flesta cocktails kan göras som alkoholfritt! Fråga din servitör.	
COCKTAILS	CLASSICS
(5cl 159kr)	(5cl 159kr)
Amaretto Sour Amaretto, Färspressad Citron, Äggvita, Socker	Old Fashioned Bourbon, socker, bitters, apelsinskal
Litchi Spritz Litchi likör, mousserande vin, soda	Negroni Gin, Campari, Vermouth
Caipriñha <i>Cachaça, lime, socker</i>	Bellini Prosecco och vit persikopuré
Viola Sour Vodka, viol, lime, socker, äggvita	Dry Martini Gin, Noilly Prat, oliv
Spicy Margarita Tequila, Cointreau, jalapeño, Lime	MOUSSERANDE
Pornstar Martini Vanilj vodka, passionfruktslikör, lime, socker, bubbel	Cava 'Dom Potier' Brut Nature Penedès, D.O. Cava SPA
Slaktarens Mule Vodka, lime, ginger beer	Prosecco 'Campo del Passo' D.O.C.G.
Mezcal Paloma Mezcal, lime, grapefrukt soda, salt	Kvällens Champagne,
Passion Mojito Vit Rom, Passion, Socker, Färspressad Lime, Sprite, Mynta	ALKOHOLFRIA & DRINKAR
FRÅGA EFTER DRYCKMENY	Fruit Punch Ananas, passionsfrukt, apelsin, soda
	Alkoholfri Bellini Kiviks Musteri, 33cl Fråga kypare efter olika smak

Bryggkaffe	44kr
Te - Grönt/ Svart/ Rött	44kr
Espresso	49kr
Dubbel Espresso	54kr
Ristretto	49kr
Americano	50kr
Espresso Macchiato	50kr
Cappuccino	50kr
Kaffe Latte	54kr
Islatte	54kr

Irish Coffee	4 cl 144kr / 6 cl 159kr
Kaffe Karlsson	4 cl 144kr / 6 cl 159kr
Espresso Martini	5 cl 159kr
Alkoholfritt Irish Coffee	95kr
Alkoholfritt Espresso Martini	95kr

Grönstedts Monopole V.S.O.P., Cognac	24kr/cl
Remy Martin V.S.O.P., Cognac	24kr/cl
Janneau V.S.O.P., Armagnac	24kr/cl
Remy Martin X.O. , Cognac	54kr/cl
Ron Matusalem Gran Reserva Solera 15 , Rom	49kr/cl
Glenmorangie , The Lasanta 12 Years Oloroso Finish, 43,0 %, Whisky	44kr/cl

Cava 'Dom Potier' Brut Nature	
Penedès, D.O. Cava SPA	pris glas 99kr pris flaska 475kr
Prosecco 'Campo del Passo' D.O.C.G ITA	
	pris glas 125kr pris flaska 590kr
Kvällens Champagne,	
	pris glas 185kr pris flaska 1055kr

Fruit Punch	
Ananas, passionsfrukt, apelsin, soda	89kr
Alkoholfri Bellini	95kr
Kiviks Musteri, 33cl	54kr
Fråga kypare efter olika smak	

EFTERRÄTTER

Chokladfondant	135kr
Serveras med chokladsorbet, hasselnötspraliné och saltrostade hasselnötter	
Tarte Tatin	135kr
Serveras med Slaktarens hemmagjorda vaniljglass.	
Crème brûlée	135kr
Med säsongens tillbehör	
Kvällens sorbet eller glass	85kr
<i>Fråga oss om kvällens urval.</i>	
Chokladtryffel	55kr
Velvet Affogato	
Hemmagjord vaniljglass, ”Rubis Chocolate Velvet Ruby” (15%vol), toppad med frystorkade hallon.	
En bordsserverad dessertupplevelse.	149kr

Kaffe, Avec & chokladtryffel

En klassisk avslutning på måltiden.

Serveras med nybryggt kaffe, kvällens avec och handgjord chokladtryffel

195kr

SNACKS

Går utmärkt att dela

Ostron – Fine de Claire	49kr/st
Naturella, serveras med citron och schalottenlöksvinägrett.	
Gratinerat ostron	69kr/st
Med hängd crème fraîche från Thise mejeri, chiliolja, mangalitza skinka och gräslök.	
Kalix Löjrom ca. 30g	199kr
Crème fraiche från Thise mejeri, lök och krispiga potatiships.	
Utvalda charkuterier ca.65g	145kr
Oliver våra citrusmarinerade oliver	75kr
Tryffelchips med tryffeldipp	75kr
Rotfruktschips med tryffeldipp	75kr
Iberiska Svålar med tryffeldipp	85kr
Marconamandlar	75kr
Nötmix	65kr

KVÄLLENS 3 RÄTTERS MENY

Kantarelltoast

Med gräddkokt färsk majs, och roscofflök

Vinmeny: Domain Du Mont Épin, Bourgogne Frankrike 2023

Deluxe vinmeny: Blanc Le Manpot,, Chardonnay, Frankrike 2025

Vår alkoholfria menyparing: Leitz, Riesling, Tyskland 0,0%



Grillad Oxfile

Med Karl-Johansmör, svartkål, karamellbakad schalottenlök, picklad lök, friterad lök och björnbärs-jus. Serveras med duchessepotatis smaksatt med lagrad ost

Vinmeny: Chasing Lions, Cabernet Sauvignon, USA, 2021

Deluxe vinmeny: DOC Alentejo Reserva, Portugal, 2022

Vår alkoholfria menyparing: Oddbird, grenache syrah Mourvèdre 0,0%



Tarte Tatin

Serveras med Slaktarens hemmagjorda vaniljglass

Vinmeny: Baulac Dodijos, Sauternes, Frankrike 2022

Deluxe vinmeny: Tokaji Aszu, Sicilia, ITA 2013

Vår alkoholfria menyparing: Oddbird, spumante, Veneto, Italien



Kvällsmeny 3 rätter 645kr	Vinmeny: :	3 glas	395 kr
	Deluxe vinmeny: :	3 glas	495 kr
	Vår alkoholfria menyparing:		299 kr

(Med reservation för ändringar)

MENY ATT DELA

En meny framtagen för er som vill ha en smakupplevelse utöver det vanliga, och tillsammans njuta av något alldeles extra

Ostron

Naturella, serveras med citron och schalottenlöksvinägrett.

Kalix Ljörom

Crème fraiche från Thise mejeri, lök och krispiga potatiships.

Råbiff

Handskuret Black Angus innanlår, äpple, schalottenlök, gräslök, stjärnanispicklad kantarell, krondill, krutonger på kavring och brynt smör

Mangalica skinka

En fantastisk 30 månaders lufttorkad skinka som räknas bland den bästa i världen.



Slaktarens hängmörade biff på ben - kötttrasdjur,

c.a 30 månader, gräsbete året runt, Dawn Meats prime selections

Serveras med Kökets urval av tillbehör och såser

645kr per person

BARNMENY (0-12ÅR)

2-RÄTTER BARNMENY	195kr
Barnburgare 90g med pommes frites och ketchup.	
Vaniljglass med chokladsås & maräng.	

Köttbullar & prinskorv med pommes frites	115kr
(våra köttbullar innehåller både gluten och laktos)	
Oxfilemedaljong med pommes frites och bearnaisesås. Ca. 100g	195kr
Barnburgare 90g med pommes frites och ketchup.	145kr
Vaniljglass med eller utan chokladsås & maräng.	85kr

SLAKTARENS KLASSIKER

Prime Beef Burger 259kr

Hamburgare gjord på nymald entrecote, ryggbiff och högrev stekt till 70°C med tryffelaioli, karamelliserad lök, tomat, cheddarost och saltgurka, serveras med pommes frites och tryffeldipp.

Slaktarplanka 435kr

Sverige, hängmörad, välmarmorerad Scan Meny

Grillad ryggbiff & rödvinsbräserad oxkind med gratinerad tryffelduchesse, tomatsallad, sauce béarnaise och smörbakad spetskål.

Biff Rydberg 295kr

Svensk oxfilé, friterad potatis, saltgurka, brynt lök, senapskräm, rödvinssås och äggula.

Råbiff 315kr

Handskuret Black Angus innanlår, äpple, schalottenlök, gräslök, stjärnanispicklad kantarell, krondill, krutonger på kavring och brynt smör. Serveras med pommes frites och chiliaioli.

Kalvschnitzel 325kr

Dubbelpanerat kalvinnanlår med kryddsmör, tomatsallad, smörbakad spetskål, rödvinssås och citron. Serveras med pommes frites.

FISK OCH VEGETARISKT

Vegetariskt 295kr

Rostad rotselleripuré, vinkokta linser, svartkål, silverlök, rostade pumpafrön och örter. Serveras med pommes frites.

Fisk 395kr

Smörstekt lax, svartkål, smörstekta kantareller, vitvinssås och örter.

Samt Duchesse smaksatt med lagrad ost.

À LA CARTE MENY

FÖRRÄTTER

Kantarelltoast 174kr

Med gräddkokt färsk majs, och roscofflök

Råbiff 174kr

Handskuret Black Angus innanlår, äpple, schalottenlök, gräslök, stjärnanispicklad kantarell, krondill, kavringscrisp och västerbottenostkräm

Charkbräda 189kr

Lufttorkad skinka, chorizo, salami, lagrad ost, svålar, oliver & cornichons. Serveras med tryffelaioli.

Gratinerade havskräftor 264kr

Med vitlök, örter och citron. *Ca 6 halva havskräftor beroende på storlek.*

Wagyu Biff 295kr

50g Japansk Wagyu ryggbiff från Kagoshima klass A5, Tillagas vid bordet med en glace gjord på lagrad japansk soja

Prova gärna att beställa lite av varje och dela med ditt sällskap!

Vi är mycket måna om att anpassa alla våra rätter till specialkost och allergier.

Kontakta vår personal för mer information om ursprung, allergener och specialkostrestriktioner. Information om allergener som finns i våra rätter finns tillgänglig på begäran.

KÖTTLISTA

Entrecôte ca. 300g 425kr

Sverige, hängmörad, välmarmorerad, Dalsjöfors premium klass 3

Välj två tillbehör och en sås på nästa sida

Ryggbiff ca. 200g 425kr

Sverige, hängmörad, välmarmorerad Scan Meny

Välj två tillbehör och en sås på nästa sida

Ibérico ”Pluma” ca. 200g 365kr

Toppkvalitet av spansk Ibéricogris, Specialdetalj av karré.

Välj två tillbehör och en sås på nästa sida

Oxfile ca. 200g 475kr

Sverige, hängmörad, klass 2,5+

Välj två tillbehör och en sås på nästa sida

SLAKTARENS HÄNGMÖRADE STYCKNINGSDETALJER – CIRKA 8 VECKOR

köttrasdjur, ca 30 månader, gräsbete året runt, Dawn Meats prime selections

Fråga med din servitör om tillgänglighet

Entrecôte med ben och kappa, ca. 500g 625kr

Välj två tillbehör och en sås på nästa sida

T-Benstek – ryggbiff & oxfile på ben, ca. 400g 695kr

Välj två tillbehör och en sås på nästa sida

Klubbstek – ryggbiff på ben, ca. 400g 675kr

Välj två tillbehör och en sås på nästa sida

Tillfälligt utvalda kött detaljer.

Ofta tar vi hem detaljer som är från en speciell ras, en unik detalj, där uppfödning

och ursprung gjort köttet extra åtråvärt. Fråga er kypare om vilken köttdetalj det är ikväll.

SLAKTARENS MIXED GRILL DELUXE

för minimum två personer: 645kr/person

Oxfile, Iberico pluma, ryggbiff, chorizo och rödvinsbräserad oxkind,

Serveras med två tillbehör och en sås ni väljer per person enligt nedan.

Välj 2 tillbehör: (ingår i din beställning)

Pommes Frites

Bakad potatis

Serveras med örtsmör

Potatisgratäng

Sallad med dijonaise

Och rostade pumpafrön

Smörbakad spetskål

Tomatsallad

Färska och bakade tomater med örter och silverlök

Pris per extra servering

65kr

Välj 1 sås: (ingår i din beställning)

Sauce Béarnaise

Tryffel aioli

Krämig pepparsås

Chiliaioli

Rödvinssås

Pris per extra servering

45kr