

# VASSA EGGEN STEAK HOUSE

## VASSA EGGENS MÖRNINGSKYL

Vi på Vassa Eggen hänger kött själva. Detta för att kunna kontrollera hela mörningsprocessen. Köttet har fått hänga hos oss 28-32 dagar.

## KÖTTDETALJER

**T-bone Steak**  
(oxfilé och ryggbiff)  
Serveras för 2 personer  
850g **1290**

**Svensk ryggbiff**  
350g **495** (ett tillval)  
700g **990** (två tillval)

Serveras med tryffelmajonnäs,  
rödvinsås, vitlöksmör  
samt ett eller två tillval.  
(tillagningstid ca. 1 tim.)

Vid osäkerhet gällande allergena ämnen  
vänligen fråga din servitör

## MAÎTRES

Vid betalning med  
MAÎTRES appen får du 10%  
rabatt på lunchnotan

Finns i appstore

## APPETIZERS

**Toast Skagen** Halv 165 / Hel 235  
*Prawns in mayonnaise on toast*

**Fransk råbiff med rostat lantbröd** Halv 150/Hel 225  
*French steak tartar with toasted rustic bread*

**Caesarsallad med kyckling, bacon och krutonger** 135  
*Caesar salad with chicken, bacon and croutons*

## MAINS

**Caesarsallad med kyckling, bacon och krutonger** 235  
*Caesar salad with chicken, bacon and croutons*

**Halstrad röding med palsternackspuré, forellrom, betor och beurre blanc** 315  
*Seared arctic char with parsnip purée, trout roe, beets and beurre blanc*

**Torsk med räkor, ägg, skirat smör och pepparrot** 315  
*Cod with shrimp, eggs, clarified butter and horseradish*

**Vassa Eggens blodpudding med bacon och äpple** 185  
*Black Pudding à la Vassa Eggen with apple and bacon*

**Wallenbergare med potatispuré, ärtor och lingon** 245  
*Veal patty à la Wallenberg with potato purée, green peas and lingonberries*

**Biff Rydberg med senapsgrädde och ölkokt lök** 315  
*Diced fillet of beef "Rydberg" style, with mustard cream and beer braised onions*

**Aubergine x 3 med zucchini, mozzarella och saltrostade mandlar** 245  
*Aubergine x 3 with zucchini, mozzarella and roasted almonds*

## STEAKS

**Nebraska beef** 405      **Flat iron steak** 305  
Serveras med tryffelmajonnäs, rödvinsås, vitlöksmör samt ett tillval  
Tillval: kokt potatis, potatispuré, pommes frites  
*Served with truffle mayonnaise, red wine sauce, baked garlic butter and a side order*  
*Side orders: boiled potatoes, potato purée, french fries*

## DAILY SPECIAL

12th of March -16th of March

Måndag/Monday

**Indiska kycklingklubbor med cous-cous och raita**  
*Chicken drumstick with cous-cous and raita*

Tisdag/Tuesday

**Biff Stroganoff med ris, smetana och saltgurka**  
*Beef "Stroganoff" style with rice, smetana and pickled cucumber*

Onsdag/Wednesday

**Smörstekt havskatt med kokt potatis, fänkål och skaldjurssås**  
*Butter fried catfish with potatoes, fennel and shellfish- and cream sauce*

Torsdag/Thursday

**Fetaostfyllda fårsbiffar med rostad potatis och tomatsås**  
*Beef patties stuffed with feta cheese, with roast potatoes and tomato sauce*

Fredag/Friday

**Pulled pork burgare med pommes frites och rouille**  
*Pulled pork burger with french fries and rouille*

150kr

## PRE-FIX MENU

**Toast Skagen**  
*Prawns in mayonnaise on toast*

**Halstrad röding med  
palsternackspuré, forellrom,  
betor och beurre blanc**  
*Seared arctic char with parsnip  
purée, trout roe, beets and beurre  
blanc*

Eller/or

**Biff Rydberg med  
senapsgrädde och ölkokt lök**  
*Diced fillet of beef "Rydberg" style,  
with mustard cream and beer braised  
onions*

**Mangopannacotta med hal-  
lonkräm, syrad mango och  
vit choklad**  
*Mango pannacotta, raspberry cream,  
pickled mango and white chocolate*

**Förrätt-varmrätt 460**  
**Varmrätt-dessert 395**  
**3-rätter 550**

Trevlig lättöl:  
Carnegie Halvljus 2,2%, Sweden 33cl 55

## DESSERTS

**Mangopannacotta med hal-  
lonkräm, syrad mango och  
vit choklad 95**  
*Mango pannacotta, raspberry cream,  
pickled mango and white chocolate*

**Passions Crème Brûlée 95**  
*Passion fruit Crème Brûlée*

**Glass/Sorbet 45**  
*Ice cream/sorbet*

**Chokladtryffel 40**  
*Chocolate truffle*