

# 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**

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

Serveras med tryffelmajonnäs,  
rödvinssås, 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*

**Kimchisallad med gambas, glasnudlar, avokado, koriander och chili 135**  
*Kimchi salad with gambas, glass noodles, avocado, coriander and chili*

## MAINS

**Kimchisallad med gambas, glasnudlar, avokado, koriander och chili 235**  
*Kimchi salad with gambas, glass noodles, avocado, coriander and chili*

**Ceviche på gambas med tigre de leche, koriander, chili och mango 295**  
*Gambas ceviche with tigre de leche, coriander, chili and mango*

**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 335**

*Fillet of beef "Rydberg" style with diced fried potatoes*

**Rökt auberginekräm med sotad vit sparris, zucchini x 2 och krutonger 245**  
*Smoked eggplant crème with blackened white asparagus, zucchini x 2 and croutons*

## STEAKS

**Dansk ryggbiff 395**      **Flat iron steak 305**  
Serveras med tryffelmajonnäs, rödvinssås, 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*

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

## DAILY SPECIAL

14th of May - 18th of May

Måndag/Monday

**Lasagne med tomatsås, rucicola och parmesan**  
*Lasagne with tomato sauce, rocket and parmesan*

Tisdag/Tuesday

**Fransk bondkorv med alsace-potatis, friterade lökringar och rödvinskysky**  
*Rustic french sausage with potatoes Alsace, fried onion rings and red wine jus*

Onsdag/Wednesday

**Schnitzel med friterad potatis, kapris, brynt smör och ansjovis**  
*Schnitzel with fried potatoes, capers, browned butter and anchovy*

Torsdag/Thursday

**Rimmad lax med dillstuvad potatis**  
*Lightly salted salmon with creamy potatoes with dill*

Fredag/Friday

**Majskycklingbröst med rostad potatis, sotad broccoli och tryffelsmör**  
*Corn fed chicken breast with roast potatoes, blackened broccoli and truffle butter*

165 kr

## PRIX-FIXE MENU

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

**Ceviche på gambas med tigre de leche, koriander, chili och mango**  
*Gambas ceviche with tigre de leche, coriander, chili and mango*

Eller/or

**Biff Rydberg**  
*Fillet of beef "Rydberg" style with diced fried potatoes*

**Färska jordgubbar med vaniljglass**  
*Fresh strawberries with vanilla ice-cream*

**Förrätt-varmrätt 460**  
**Varmrätt-dessert 400**  
**3-rätter 540**

## DESSERTS

**Färska jordgubbar med vaniljglass 95**  
*Fresh strawberries with vanilla ice-cream*

**Crème Brûlée 95**  
*Crème Brûlée*

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

**Chokladtryffel 40**  
*Chocolate truffle*