

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

Entrecôte
800g 990

Serveras för 2 personer

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, vårlökssmör
samt ett eller två tillval.
(tillagningstid ca. 1 tim.)

Vid osäkerhet gällande allergena ämnen
vänligen fråga din servitör

FIRA

Ostron, Fine de Claire Special
No 3 (David Hevré) 36

NV Henriot, Brut Souverain,
Champagne France 145

Fentimans Victorian Lemonade 52

APPETIZERS

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

Fransk råbiff med rostat lantbröd Halv 150/Hel 210
French steak tartare with rustic bread

Nässelsoppa med pocherat ägg Halv 130/Hel 180
Nettle soup with poached egg

Caesarsallad med majs kyckling och bacon 145
Caesar salad with corn fed chicken and bacon

MAINS

Caesarsallad med majs kyckling och bacon 245
Caesar salad with corn fed chicken and bacon

Hälleflundra med rostade knippmorötter, morotskräm, ciderreduktion och salsa verde på morotstoppar 335
Halibut with roasted carrots, carrot crème, cider reduction and salsa verde with carrot stems

Torsk med räkor, ägg, skirat smör och pepparrot 305
Cod with prawns, egg, 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

Betor x 3 med chèvre, hallon, solros och rapsolja 245
Beets x 3 with chèvre, raspberries, sunflower and canola oil

Oxfile med sotad grön sparris, knipplök, sjöborresmör och potatiskaka 305
Filet of beef with green asparagus, spring onions, sea urchin butter and potato cake

STEAKS

Nebraska beef 395 Flat iron steak 295
Serveras med tryffelmajonnäs, rödvinsås, vårlökssmör samt ett tillval
Tillval: kokt potatis, potatispuré, pommes frites
Served with truffle mayonnaise, red wine sauce, spring onion butter and a side order
Side orders: boiled potatoes, potato purée, french fries

DAILY SPECIAL

22nd of May - 26th of May

Måndag/Monday

Kallskuret kalvhögrev med potatissallad och citron- och dijondressing
Veal chuck roll with potato salad and lemon- and dijon dressing

Tisdag/Tuesday

Tom Kha Gai, thailändsk kycklingsoppa med ris och koriander
Tom Kha Gai, thai chicken soup with rice and coriander

Onsdag/Wednesday

Regnbågsfile med kokt potatis, sauterade grönsaker och romsås
Filet of rainbow trout with new potatoes, sautéed vegetables and caviar sauce

Torsdag/Thursday

Kristihimmelsfärdsdag - stängt
Ascension Day - Closed

Fredag/Friday

Köttbullar med potatispuré, gräddsås, lingon och press gurka
Meatballs with potato purée, cream sauce, lingonberries and pickled cucumber

150kr

PRIX-FIXE MENU

Nässelsoppa med pocherat ägg
Nettle soup with poached egg

Torsk med räkor, ägg, skirat smör och pepparrot
Cod with prawns, egg, clarified butter and horseradish

eller/or

Oxfile med sotad grön sparris, knipplök, sjöborresmör och potatiskaka
Filet of beef with green asparagus, spring onions, sea urchin butter and potato cake

Rabarberpaj med vaniljglass
Rhubarb pie with vanilla ice-cream

Förrätt-varmrätt 425
Varmrätt-dessert 400
3-rätter 525

MEAT OF THE WEEK

FLANK STEAK

Serveras med tryffelmajonnäs, rödvinsås, vårlökssmör samt ett tillval

385

DESSERTS

Rabarberpaj med vaniljglass
95
Rhubarb pie with vanilla ice-cream

Crème Brûlée 95
Crème Brûlée

Glass/Sorbet 45
Ice cream/sorbet

Tryffel 40
Truffle