

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,
rödvinssås, vispat brynt smör
samt ett eller två tillval.
(tillagningstid ca. 1 tim.)

Vid osäkerhet gällande allergena ämnen
vänligen fråga din servitör

APPETIZERS

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

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

Kalixlöjrom på toast med syrad rödlök, gräddfil, dill och citron 295
Bleak roe from Kalix on toast with pickled red onion, sour cream, dill and lemon

Asiatisk räksallad med num chuck-dressing och 63-graders ägg 135
Prawn salad Asian style with num chuck dressing and 63-degree egg

MAINS

Asiatisk räksallad med num chuck-dressing och 63-graders ägg 235
Prawn salad Asian style with num chuck dressing and 63-degree egg

Smörbakad hälleflundra med slät ägggröra, brynt smör, sjökorall och chips 305
Halibut baked in butter with a smooth egg scramble, browned butter, samphire and potato crisps

Torsk med räkor, ägg, skirat smör och pepparrot 305
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

Fläskschnitzel med rostad potatis, ansjovis, kapris, citron och brynt smör 245
Pork schnitzel with roast potatoes, anchovy, capers, lemon and browned butter

Saltbakad rotselleri med rotsellerikräm, tryffelvelouté och hasselnötter 245
Salt baked celeriac with celeriac crème, truffle velouté and roasted hazelnuts

Anka x 2 med karamelliserad röd spetskål, kålrot, äpple och ingefära 305
Duck x 2 with caramelized red point cabbage, swede, apple and ginger

STEAKS

Nebraska beef 395 **Flat iron steak 295**
Serveras med tryffelmajonnäs, rödvinssås, vispat brynt smör samt ett tillval
Tillval: kokt potatis, potatispuré, pommes frites
Served with truffle mayonnaise, red wine sauce, whipped browned butter and a side order
Side orders: boiled potatoes, potato purée, french fries

DAILY SPECIAL

4th of December -8th of December

Måndag/Monday

Lammgryta med ratatouille, ris och koriander
Lamb casserole with ratatouille, rice and cilantro

Tisdag/Tuesday

BBQ-ribs med cole slaw, rostad sötpotatis och BBQ-sås
BBQ-beef ribs with cole slaw, roast sweet potato and BBQ sauce

Onsdag/Wednesday

Sej med brandade, musselvelouté och fänkål
Saithe with brandade, mussel velouté and fennel

Torsdag/Thursday

Baconlindad köttfärslimpa med kokt potatis, champinjonsås och lingon
Bacon wrapped meatloaf with potatoes, mushroom sauce and lingonberries

Fredag/Friday

Långbakat högrev med pommes frites, Café de Paris-smör och grillad broccoli
Baked chuck roll with french fries, Café de Paris butter and grilled broccoli

150kr

PRIX-FIXE MENU

Kalixlöjrom på toast med syrad rödlök, gräddfil, dill och citron
Bleak roe from Kalix on toast with pickled red onion, sour cream, dill and lemon

Smörbakad hälleflundra med slät ägggröra, brynt smör, sjökorall och potatischips
Halibut baked in butter with a smooth egg scramble, browned butter, samphire and potato crisps

eller/or

Anka x 2 med karamelliserad röd spetskål, kålrot, äpple och ingefära
Duck x 2 with caramelized red point cabbage, swede, apple and ginger

Chokladterriner med mandarin x 2, polka och knäck
Chocolate terrine with mandarin x 2, peppermint candy cane and butterscotch

DESSERTS

Chokladterriner med mandarin x 2, polka och knäck 95
Chocolate terrine with mandarin x 2, peppermint candy cane and butterscotch

Crème Brûlée 95
Crème Brûlée

Glass/Sorbet 45
Ice cream/sorbet

Saffran- och apelsintryffel 40
Truffle with saffron and orange