

# 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, wasabismör  
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 225**  
*French steak tartar with toasted rustic bread*

**Glasnudelsallad med friterad tonfisk, chili, koriander och cashewnötsdip 135**  
*Glass noodle salad with fried tuna, chili, coriander and cashew nut dip*

## MAINS

**Glasnudelsallad med friterad tonfisk, chili, koriander och cashewnötsdip 235**  
*Glass noodle salad with fried tuna, chili, coriander and cashew nut dip*

**Bakad gös med örtrisotto, champagnesky och rucola 315**  
*Baked pike perch with herb risotto, champagne gravy and rocket*

**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*

**Krispig fläksida med rostad palsternackskräm, vinägerkokta morötter och tryffelskum 315**  
*Crispy pork belly with roasted parsnip crème, truffle foam and carrots cooked in vinegar*

**Rödbetsgnocchi med getost, karamelliserade valnötter, friterad rosmarin och brynt smör 245**  
*Beet root gnocchi with goat cheese, caramelized walnuts, fried rosemary and browned butter*

## STEAKS

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

## DAILY SPECIAL

12th of February -16th of February

Måndag/Monday

**Kyckling i röd curry med ris**  
*Chicken in red curry with rice*

Tisdag/Tuesday

**BBQ-fläskkarré med rostad potatis, coleslaw och majs**  
*BBQ-pork collar with roast potatoes, cole slaw and corn on the cob*

Onsdag/Wednesday

**Pocherad sej med kokt potatis och ägg- och persiljesås**  
*Poached saithe with potatoes and egg- and parsley sauce*

Torsdag/Thursday

**Persiljearpar med kokt potatis, cognacsgräddsås och inlagd gurka**  
*Parsley and beef quenelles with potatoes, cognac- and cream sauce and pickled cucumber*

Fredag/Friday

**Halstrad råbiff med pommes frites, syrad lök och persilje- och vitlökssmör**  
*Seared steak tartar with french fries, pickled onions and parsley- and garlic butter*

150kr

## PRIX-FIXE MENU

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

**Bakad gös med örtrisotto, champagnesky och rucola**  
*Baked pike perch with herb risotto, champagne gravy and rocket*

Eller/or

**Krispig fläksida med rostad palsternackskräm, vinägerkokta morötter och tryffelskum**  
*Crispy pork belly with roasted parsnip crème, truffle foam and carrots cooked in vinegar*

**Rulltårta med kaffe x 3, choklad och hasselnöt**  
*Swiss roll with coffee x 3, chocolate and hazelnuts*

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

## DESSERTS

**Rulltårta med kaffe x 3, choklad och hasselnöt 95**  
*Swiss roll with coffee x 3, chocolate and hazelnuts*

**Crème Brûlée 95**  
*Crème Brûlée*

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

**Chokladtryffel 40**  
*Chocolate truffle*