

# VASSA EGGEN STEAK HOUSE

## 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*

**Rostad rödbetsoppa med chèvre och rosmarin Halv 130/Hel 185**  
*Roasted beet root soup with goat cheese and rosemary*

**Rostbiffssallad med bulgur, cidersenapsdressing, blomkål x 2, betor och aprikos 145**  
*Roast beef salad with bulgur, cider mustard dressing, cauliflower x 2, beets and apricot*

## MAINS

**Rostbiffssallad med bulgur, cidersenapsdressing, blomkål x 2, betor, aprikos 225**  
*Roast beef salad with bulgur, cider mustard dressing, cauliflower x 2, beets and apricot*

**Sotad gös, äpple x 2, kålrabbi, ingefära, spetskål och rökt musselsky 305**  
*Blackened pike-perch, apple x 2, german turnip, ginger, point cabbage and smoked mussel jus*

**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*

**Konfiterad tomat med buffelmozzarella, avokado, olivolja, balsamico, glasbrödskrutonger och torkade oliver 235**  
*Tomato confit with buffalo mozzarella, avocado, olive oil, balsamico, glass bread croutons and dried olives*

**Rådjur x 2, rotfruktsragu, isterbandssmul, enbär, lingon och svartkål 305**  
*Venison x 2, root vegetable ragu, soured sausage crumble, juniper, lingonberries and salsify*

## STEAKS

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

## DAILY SPECIAL

13th of February - 17th of February

Måndag/Monday

**Bräserverat högre med karamelliserad spetskål, lingon, gurka, potatispuré och smörad kryddpepparsky**  
*Braised prime rib with caramelized point cabbage, lingonberries, cucumber, potatoe puré and buttered allspice jus*

Tisdag/Tuesday

**Isterband med betor, grönkål, gräddsky, senap och persilja**  
*Soured sausage with beets, kale, cream sauce, mustard and parsley*

Onsdag/Wednesday

**Pocherad kolja med hummervelouté, fänkål x 2 och potatispuré**  
*Poached haddock with lobster velouté, fennel x 2 and potatoe purée*

Torsdag/Thursday

**Pannbiff med lök- och ölsky, saltgurka och rostad potatis**  
*Salisbury steak with onion- and beer gravy, pickled cucumber and roast potatoes*

Fredag/Friday

**Biff med rostade rotfrukter och tryffelsmör**  
*Steak with roast vegetables and truffle butter*

## PRIX-FIXE MENU

**Rostad rödbetsoppa med chèvre och rosmarin**  
*Roasted beet root soup with goat cheese and rosemary*

**Sotad gös, äpple x 2, kålrabbi, ingefära, spetskål och rökt musselsky**  
*Blackened pike-perch, apple x 2, german turnip, ginger, point cabbage and smoked mussel jus*

eller/or

**Rådjur x 2, rotfruktsragu, isterbandssmul, enbär, lingon och svartkål**  
*Venison x 2, root vegetable ragu, soured sausage crumble, juniper, lingonberries and salsify*

**Morotskaka med färskostglass**  
*Carrot cake with cream cheese ice-cream*

**Förrätt-varmrätt 435**  
**Varmrätt-dessert 400**  
**3-rätter 530**

## 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, rödvinssås, basilikasmör 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

## MEAT OF THE WEEK

### Iberico rack

Spanien

Serveras med tryffelmajonnäs, rödvinssås, chipotle smör samt ett tillval  
*Truffle mayonnaise, red wine sauce, chipotle butter and a side order*

355

## DESSERTS

**Morotskaka med färskostglass 95**  
*Carrot cake with cream cheese ice-cream*

**Crème Brûlée 95**  
*Crème Brûlée*

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

**Tryffel 40**  
*Truffle*