

# 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, vispat brynt smör  
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 tartar with rustic bread*

**Rödbetsoppa med getostkräm Halv 135 / Hel 195**  
*Beet root soup with goats cheese crème*

**Kycklingsallad med majs, avokado och rouille 155**  
*Chicken salad with corn, avocado and rouille*

## MAINS

**Kycklingsallad med majs, avokado och rouille 245**  
*Chicken salad with corn, avocado and rouille*

**Fiskgratäng med räkor, pilgrimsmusslor, hummervelouté och pommes duchesse 305**

*Fish gratin with prawns, scallops, lobster velouté and pommes duchesse*

**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*

**Lammrostbiff med rotsellerikräm, rökt kungsmussling och plommonsås 345**  
*Lamb roast with celeriac crème, smoked king oyster and plum sauce*

**Vishykräm med konfiterad potatis och purjolök, potatiships och tryffelvelouté 245**

*Crème Visby with potato and leek confit, potato crisps and truffle velouté*

## STEAKS

**Nebraska beef 395 Flat iron steak 295**

Serveras med tryffelmajonnäs, rödvinsås, 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

9th of October - 13th of October

Måndag/Monday

**Viltskavsgryta med kokt potatis och lingon**  
*Game meat casserole with potatoes and lingonberries*

Tisdag/Tuesday

**Kalops med potatispuré**  
*Swedish beef stew with potato purée*

Onsdag/Wednesday

**Tomatiserad fiskgryta med potatis, rouille och krutonger**  
*Fish casserole with tomatoes, potatoes, rouille and croutons*

Torsdag/Thursday

**Fetaostbiffar med rostad potatis, raita och rödvinsky**  
*Feta cheese & beef patties with roast potatoes, raita and red wine jus*

Fredag/Friday

**Kalvtri-tip med krossad och friterad potatis, café de paris-smör och rödvinsky**  
*Veal tri-tip with crushed and fried potatoes, café de paris-butter and red wine jus*

## PRIX-FIXE MENU

**Rödbetsoppa med  
getostkräm**  
*Beet root soup with  
goats cheese crème*

**Fiskgratäng med räkor,  
pilgrimsmusslor,  
hummervelouté och  
pommes duchesse**  
*Fish gratin with prawns, scallops,  
lobster velouté and pommes duchesse*

eller/or

**Lammrostbiff med  
rotsellerikräm,  
rökt kungsmussling och  
plommonsås**  
*Lamb roast with celeriac crème,  
smoked king oyster and plum sauce*

**Körsbärspannacotta med vit  
choklad- och citronkräm,  
krokant och inkokta körsbär**  
*Cherry panna cotta with white  
chocolate- and lemon crème,  
croquante and cherry compote*

**Förrätt-varmrätt 435  
Varmrätt-dessert 400  
3-rätter 520**

## DESSERTS

**Körsbärspannacotta med  
vit choklad- och citronkräm,  
krokant och inkokta körsbär**  
*Cherry panna cotta with white  
chocolate- and lemon crème,  
croquante and cherry compote 95*

**Crème Brûlée 95**  
*Crème Brûlée*

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

**Tryffel 40**  
*Truffle*