

# 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

## 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*

**Pumpasoppa med getost och krutonger Halv 135 / Hel 195**  
*Pumpkin soup with goat cheese and croutons*

**Sallad med rödbetsgravad lax, citronmajonnäs, fänkål, ägg och picklad lök 155**  
*Salad with salmon cured in beets, lemon mayonnaise, fennel, egg and pickled onion*

## MAINS

**Sallad med rödbetsgravad lax, citronmajonnäs, fänkål, ägg och picklad lök 245**  
*Salad with salmon cured in beets, lemon mayonnaise, fennel, egg and pickled onion*

**Hamachi-tartar med anklever, ponzu, furikake, rättika och friterat rispapper 305**  
*Hamachi tartar with foie gras, ponzu, furikake, daikon and fried rice paper*

**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*

**Anka x 3 med konfiterad potatis, spetskål, grönkål och svarta vinbär 345**  
*Duck x 3 with potato confit, pointed cabbage, kale and black currants*

**Polenta med svamp x 2, senapsfrö, broccolini och 63 graders ägg 245**  
*Polenta with mushrooms x 2, mustard seeds, broccolini and 63 degree egg*

## 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

30th of October - 3rd of November

Måndag/Monday

**Chili på högrev med ris, avokado, picklad rödkål och gräddfil**  
*Prime rib chili with rice, avocado, pickled red cabbage and sour cream*

Tisdag/Tuesday

**Jerk-kyckling med rostad potatis, rouille och ananassalsa**  
*Jerk chicken with roast potatoes, rouille and pineapple salsa*

Onsdag/Wednesday

**Inkokt lax med kokt potatis, pickles och dillmajonnäs**  
*Poached salmon with potatoes, pickles and dill mayonnaise*

Torsdag/Thursday

**Parisare med stekt potatis, stekt ägg och örtsmör**  
*Salisbury steak with fried potatoes, fried egg and herb butter*

Fredag/Friday

**Lambbrog med potatisgratäng, ratatouille och tzatziki**  
*Shoulder of lamb with potato gratin, ratatouille and tzatziki*

150kr

## PRIX-FIXE MENU

**Pumpasoppa med getost och krutonger**  
*Pumpkin soup with goat cheese and croutons*

**Hamachi-tartar med anklever, ponzu, furikake, rättika och friterat rispapper**  
*Hamachi tartar with foie gras, ponzu, furikake, daikon and fried rice paper*

eller/or

**Anka x 3 med konfiterad potatis, spetskål, grönkål och svarta vinbär**  
*Duck x 3 with potato confit, pointed cabbage, kale and black currants*

**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*