

VASSV EGGEN STEVK HOUSE

MAÎTRES

Smidigt sätt att betala på,
Ladda ner appen MAÎTRES
Då du kommer säg att Du
vill checka in
- ät och drick och ha trevligt,
sen går Du bara,
kvittot kommer till din mail
och notan dras på ditt kort!

APPETIZERS

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

**VE-style råbiff med kapis, cornichon, konfiterat ägg, rostad lök,
vattenkrasse och rostad lantbröd Halv 150/Hel 225**
*VE- style steak tartar with capers, cornichons, egg confit, roasted onions,
watercress and toasted rustic bread*

Gambassallad med glasnudlar, avokado och kimchidressing 155
Prawn salad with glass noodles, avocado and kimchi dressing

Blomkålssoppa med bakad sotad pilgrimsmussla och forellrom 135
Cauliflower soup with baked blackened scallop and trout roe

MAINS

Gambassallad med glasnudlar, avokado och kimchidressing 255
Prawn salad with glass noodles, avocado and kimchi dressing

Blomkålssoppa med bakad sotad pilgrimsmussla och forellrom 235
Cauliflower soup with baked blackened scallop, trout roe and

Torsk med räkor, ägg, skirat smör och pepparrot 315
Cod with shrimp, egg, clarified butter and horseradish

Wallenbergare med potatispuré, ärtor och lingon 245
Veal patty à la Wallenberg with potato purée, green peas and lingonberries

Lamrostbiff med zucchini x 3, konfiterad tomat, bakad lök och getost 315
Roast of Lamb with zucchini x 3, confit tomato, baked onion and goat cheese

Vassa Eggens blodpudding med bacon och äpple 185
Black Pudding à la Vassa Eggen with apple and bacon

Blomkål x 2, rostade hasselnötter, sotad lök, brynt citronsmör 245
Cauliflower x 2, toasted hazelnuts, blackened onion, browned lemon butter

STEAKS

Flat iron steak 305
Argentinsk entrecôte 385

Serveras med tryffelmajonnäs, rödvinsås, rostad vitlökssmör
samt ett tillval
Tillval: kokt potatis, potatispuré, pommes frites
Served with truffle mayonnaise, red wine sauce, roast garlic butter and a side order

DAILY SPECIAL

11th of February - 15th of February

Måndag/Monday

Kalv tri tip med svampsås och potatisgratäng
Veal tri tip with mushroom sauce and potato gratin

Tisdag/Tuesday

Gulasch med potatis, crème fraîche, och saltgurka
Goulash with potatis, crème fraîche and pickled gherkin

Onsdag/Wednesday

Fransk bondkorv med rostad potatis, surkål och aioli
French rustic sausage with roasted potatoes, sauerkraut and aioli

Torsdag/Thursday

Schnitzel med rostad potatis och örtsmör
Schnitzel with roasted potatoes and herb butter

Fredag/Friday

Rostad vår-majskyckling med pommes frites och tryffelmajonnäs
Roast spring-corn fed chicken with french fries and truffle mayonnaise

PRIX-FIXE MENU

Toast Skagen
Prawns in mayonnaise on toast

**Torsk med räkor, ägg,
skirat smör och pepparrot**
*Cod with shrimp, egg,
clarified butter and horseradish*

eller/or

**Lamrostbiff, zucchini x 3,
konfiterad tomat, bakad lök,
getost**
*Roast of Lamb, zucchini x 3,
confit tomato, baked onion,
goat cheese*

Crème Brûlée
Crème Brûlée

Förrätt-varmrätt 450
Varmrätt-dessert 400
3-rätter 545

DESSERTS

Crème Brûlée 95
Crème Brûlée

**VE hemgjorda
Glass och Sorbet 45**
Ice cream/sorbet

VE- tryffel 40
Chocolate truffle

Vid osäkerhet gällande
allergena ämnen
vänligen fråga din servitör

If you have question regarding
allergenic substances,
please ask our wait staff

Vi reserverar oss för eventuella
ändringar och tryckfel

We reserve the right for eventual
printing errors and changes in
the menu