

AFTER DINNER

AVEC

IRISH COFFEE

*Jameson irändsk whisky, kaffe, grädde, brunt farinsocker
Jameson irish whisky, coffee, double cream, brown sugar*

145

CARAMEL COFFEE

*Amarula, rom, kaffe, grädde, saltkaramell
Amarula, rum, coffee, cream, salty caramel*

135

PUNSCH SHOT

*Flaggpunsch, kaffe, grädde
Swedish Punsch, coffee, cream*

115

TOKAJI

*Zoltan Demeter, Birtokbor, Ungern 2015 EKO
120/6CL*

TENUTA DEL FANT

*Moscato D'Asti, Italien, 2017
95/6CL*

PASSITO DE MONTE SORIO

*Angelino Maule, Veneto, Italien, 2016
120/6CL*

SÖTT

SWEETS

CHOKLAD I UGN

*Med rårörda blåbär, nougatglass, rostade hasselnötter
Baked chocolate with blueberries, nougat ice cream, roasted hazelnuts*

105

VARMA HÖSTÄPPLEN

*Med karamell, kanel- & ingefärglass, honungsrostad havre
Warm apples with caramel, cinnamon & ginger ice cream, honeyroasted oats*

90

CRÈME BRÛLÉE

85

VEGANSK KÖRSBÄRSKOMPOTT

*Med vaniljglass, kokoscrunch
Vegan cherry compote with vanilla ice cream, coconut crunch*

95

GLASS/SORBETKULA

Ice cream/sorbet

45

MÖRK CHOKLADTRYFFEL

*med havsalt
Dark chocolate truffle with sea salt*

25

COCKTAILS

SANKTE PEAR

*Vodka, Xanté, eau de vie de Poire Williams, päronpuré, soda
Vodka, Xanté, eau de vie de Poire Williams, pear purée, soda*

135 KR

CLOUDBERRY COCKTAIL

*Gin, sockrade hjortron, citron, äggvita
Gin, sugared cloudberries, lemon, egg white*

135 KR

GRAPEFRUIT MULE

*Vodka, grapefruktjuice, ginger beer, lime
Vodka, grapefruit juice, ginger beer, lime*

135 KR

JUST PEACHY

*Bourbon, perskopuré, angostura, timjan
Bourbon, peach purée, angostura, thyme*

135 KR

LINGONBELLINI

*UD's cava, lingonmust, lime, socker
Cava, lingonberry jus, lime, sugar*

135 KR

VIRGIN HUGO

*Alkoholfritt bubbel, fläder, mynta citron
Non alcoholic sparkling wine, elderflower, mint, lemon*

75 KR

TILL DRINKEN

BARSNACKS

MARCONAMANDLAR

Almonds from Marcona

55 KR

VALENCIAMANDLAR

Almonds from Valencia

45 KR

GRÖNA OLIVER

Green olives

45 KR

MOSTARDAOLIVER

Black mustard olives

55 KR

ÖL KORV

Swedish beer sausage

55 KR

CHIPS

Different flavours of Tjrells crisps

35 KR

POMMES MED TRYFFELAIOLI

Fries with truffle aioli

55 KR

SICKLA

UD URBAN DELI

TILLTUGG

SNACKS

TUNNBRÖD 35

Från Stockholms stenuugnsbageri med kolgrillat smör och syrad silverlök

Flatbread from Stockholm's stenuugnsbageri, with charcoal grilled butter and pickled silverskin onion

TUNNBRÖD 75

Från Stockholms stenuugnsbageri med ank- & fläskrilette, kolgrillat smör och syrad silverlök

Flatbread from Stockholm's stenuugnsbageri, with duck- & pork rilette, charcoal grilled butter and pickled silverskin onion

CHARKKROKETTER 65

Med aioli
Croquettes filled with charcuterie, served with aioli

PIEMENTOS DE PADRON 85

Grillade, små gröna paprikor
Grilled green peppers

IBERICO PURO DE BELOTTA 95

30g Lufttorkad skinka från Spanien av finaste kvalitet
30g cured ham from Spain of finest quality

GRAN SERRANO 45

30g tunna skivor lufttorkad skinka från Spanien
30g thin slices of cured ham from Spain

TRYFFELSALAMI 45

30g tunna skivor korv från Italien
30g thin slices of truffle salami from Italy

PAESANO PICANTE 45

30g tunna skivor stark paprikakorv från Italien
30g thin slices of spicy pepper salami from Italy

VEGETARISK ANTIPASTI 110

Blandat vegetatiskt utbud från vår saluhall
A vegetarian variation from our deli

SALUHALL

FOOD COURT

OSTRON OYSTER

FINE DE NORMANDIE N.4 18

Med citron, rödlök i sherryvinäger & hot sauce
Fine de Normandie N.4, with lemon, onion vinaigrette & hot sauce

SPECIALE OSTRON 36

Med citron, rödlök i sherryvinäger & hot sauce
Speciale Oysters, with lemon, onion vinaigrette & hot sauce

SKALDJUR SEAFOOD

PLATEAU 595 PER PERSON

Ostron, räkor, rökta räkor, krabba, hummer, aioli, koreansk senapsås & chilimajonnäs, smörtekt bröd
Oysters, shrimps, smoked shrimps, crab, lobster, aioli, korean mustard dip sauce & chilli mayonnaise, toast

FÄRSKA RÅKOR 1 NÄVE 135 / 2 NÄVAR 205

Med aioli & citron (begränsat utbud sön-tis)
Shrimps with aioli & lemon (limited selection sun-tue)

12 OSTRON 180

Med citron, rödlök i sherryvinäger & hot sauce
12 oysters, with lemon, onion vinaigrette & hot sauce

OSTRONMIX 6 ST 150

Dagens urval av ostron med citron, rödlök i sherryvinäger & hot sauce
6 mixed oysters, with lemon, onion vinaigrette & hot sauce

RÖKTA RÅKOR 1 NÄVE 95 / 2 NÄVAR 145

Med aioli & citron
Smoked shrimps with aioli & lemon

KOKT KRABBA HALV 135/ HEL 245

Med koreansk senapsås & citron
Crab with korean mustard & lemon

KOKT HUMMER HALV 275 / HEL 395

Med chilimajonnäs & citron
Lobster with chilli mayonnaise & lemon

CHARK CHARCUTERIE

CHARKBRICKA LITEN 145 / STÖRRE 265

Dagens urval från charkdisken och vegetariska tillbehör / *Today's selection of charcuteries and vegetarian condiments*

DELI DELUXE 450

Tre sorters chark, 30g Iberico, ostricka, buffelmozzarella och vegetariska tillbehör, perfekt start för 4 pers
Three charcuteries, 30g Iberico, cheese platter, buffalo mozzarella and vegetarian condiments, a perfect start for a group of four

OST CHEESE

OSTBRICKA 115 FÖR EN, 210 FÖR TVÅ, 390 FÖR FYRA

Dagens urval från ostdisken med tillbehör / *Cheese platter, today's selection with condiments*

BUFFELMOZZARELLA 115

Med havtornssirap, tomat, basilika
Buffalo mozzarella with sea buckthorn suryp, tomato, basil

MIXED GRILL

Kvällens utbud av kött och korv, med UD's bea, tryffelmajjo, rödvinskyl, grönsallad och pommes.

Today's selection of meat and sausages, served with Urban Deli's bearnaise sauce, truffle mayonnaise, red wine gravy, salad and french fries.

295 PER PERSON

Minimum två personer

VARMRÄTTER

MAIN COURSES

HAMBURGARE 195

Svensk gårdsburgare med lagrad prästost, sallad, tomat, picklad & rostad gul lök, saltgurka, tryffelmajonnäs & pommes frites
Swedish beef burger with mature cheese, salad, tomato, pickled & roasted onion, pickles, truffle mayonnaise & fries

HALLOUMBURGARE 195

Med sallad, tomat, chilicoleslaw, picklad & rostad gul lök, pommes frites
Halloumi burger with salad, tomato, chilli coleslaw, pickled & roasted onion, fries

SAVOYKÄLDOLMAR VEGAN 205

Höstsvamp, munktorpsveve, picklad pumpa, lingon, rostade hasselnötter
Savoy cabbage dolma, mixed autumn mushrooms, wheat berries, pickled pumpkin, lingonberries, roasted hazelnuts

SOM TAM SALLAD VEGAN/MED RÅKOR 195/245

Med avokado, marinerad gurka, råkostsallad, thom paa säs, koriander, chilidipp, sesam & jordnötter
Som tam salad with avocado, marinated cucumber, raw food salad, thom paa sauce, cilantro, chili dip, sesame & peanuts

FISK & SKALDJURSGRYTA 225

Med räkor, musslor, parmesan, aioli & krutonger
Fish & seafood soup with shrimps, mussels, parmesan, aioli & crutons

UD'S OXKIND 255

Med rödvinskås potatispuré med västerbottensost, picklade svarta vinbär & rostad grönkål
UD's beef cheek, with red wine sauce, potato puré with Västerbottens cheese, pickled black currants & roasted kale

ÅNGAD TORSKRYGG 295

Med krossad friterad potatis, sandefjordsås, forellrom, gräslök & dill
Steamed cod with fried potato, sauce "Sandefjord", trout roe, chives & dill

FRÅN GRILLEN FROM THE GRILL

SVENSK ENTRECÔTE 250G 325

Entrecôte from Sweden, 250g

KORV FRÅN KORVHANTVERK 235

Från krävmarkt svensk gris
Swedish pork sausages from Korvhantverk

SVENSK HÄNGMÖRAD OXFILÉ 180G 355

Dry aged beef tender loin from Sweden, 180g

SVENSK RÖDING 255

Char from Sweden

ALLT KÖTT NAPPERAS MED LITE RÖDVINSKY

TILLBEHÖR SIDE ORDERS

Allt från grillen serveras med ett valfritt tillbehör.
Everything from the grill is served with a side order of your choice.

SOM TAM SALLAD SOM TAM SALAD 65

Med thom paa säs, koriander, chilidip, sesamfrön & jordnötter
With thom paa sauce, coriander, chili dip, sesame & peanuts

SMÖRSTEKT HÖSTSVAMP BUTTERED

MUSHROOMS 65
Med lagrad prästost, rågröbrödsrisp, picklade lingon
Buttered mixed autumn mushrooms with mature cheese, rye bread crisp, pickled lingonberries

POMMES FRITES FRENCH FRIES 65

UD's bearnaise & tomatallad
UD's bearnaise & tomato salad

GRÄDDSTUVAD SAVOYKÄL CREAMY SAVOY

CABBAGE 80
Med ugnsbakad pumpa, rostade hasselnötter
With ovenbaked pumpkin, roasted hazelnuts

DIPSÅS DIP

MAJONNÄS, AIOLI, CHILIMAJONNÄS, TRYFFELDIP, BEARNAISE, VEGANSK CHILIDIP 20

Mayonnaise, aioli, chilli mayonnaise, truffle dip, bearnaise, vegan chili dip