

DRYCK

DRINKS

BUBBEL SPARKLING

URBAN DELI CAVA	110/GL 625/FL
<small>xarel-lo, macabeo, parellada, cellar mas oliver, penedés, spanien</small>	
GUSTAVE LORENTZ CRÉMANT D'ALSACE	125/GL 695/FL
<small>chardonnay, pinot blanc, pinot noir, alsace, frankrike</small>	
DEUTZ BRUT CLASSIC	155/GL ½ 465 KR 930/FL
<small>aj, champagne, frankrike</small>	

VITA WHITE

URBAN DELI VITT VI EKO	120/GL 475/FL
<small>melon de bourgogne, frankrike 2018</small>	
SCHMITGES GRAUSCHIEFER RIESLING	135/GL 560/FL
<small>riesling, mosel, tyskland</small>	
LEIRANA	140/GL 540/FL
<small>albariño, forjas del salnes, spanien 2016</small>	
DOMAINE DES MALANDES CHABLIS	155/GL 650/FL
<small>chardonnay, bourgogne, frankrike 2017</small>	

RÖDA RED

URBAN DELI RÖTT	120/GL 525/FL
<small>carnataxà, samsò, marcà, tarragona, spanien 2017</small>	
PAZ MALBEC	125/GL 530/FL
<small>malbec, san juan, argentina</small>	
PASSIONE SENTIMENTO ROSSO ROMEO & JULIET	115/GL 480/FL
<small>merlot, corvina, croatina, venetien, italien</small>	
ZIRONDA RIPASSO	140/GL 595/FL
<small>corvina, rondinella, corvinone, valpolicella superiore, venetien, italien</small>	
LUIGI VOGHERA BARBERA D'ALBA	135/GL 560/FL
<small>barbera, piemonte, italien</small>	

ROSÉ ROSÉ

URBAN DELI ROSÉ IV	120/GL 495/FL
<small>syràh, cabernet franc, domaine de majas, roussillon, frankrike 2015 EKO</small>	
DOMAINE FRANCK MILLET SANCERRE ROSÉ	155/GL 650/FL
<small>pinot noir, loire, frankrike</small>	

KAFFE JAVA

ESPRESSO ENKEL/DUBBEL	35/38
CAFFE LATTE	38
CAPPUCCINO	38
HAVRELATTE	42
CAPPOATCCINO MED HAVREMJÖLK	42

FATÖL DRAFT BEER

BAVARIA PREMIUM BEER 5%	69
TT MELLANÖL 4,5% EKO	66
SIGTUNA LAZY DAYS SESSION IPA 4,7%	74
LAGUNITAS IPA 6,2%	88
GÄSTKRAN	80

FLASKÖL / CIDER BOTTLE BEER / CIDER

PABST BLUE RIBBON 4,5%	72
S:T ERIKS LAGER 5,1%	82
S:T ERIKS STADENS IPA 5,5% GLUTENFRI	84
S:T ERIKS CITRA PALE ALE 4,5%	86
HOEGAARDEN WHITE 4,9%	86
NACKA BRYGGERIS WIT INGEFÄRA 5,5%	86
TOSTERUPS PREMIUM CIDER 3,6%	80
GALIPETTE 4,5%	80

ALKOHOLFRIIT NON-ALCOHOLIC

BLANC DE BLANC NON-ALCOHOLIC SPARKLING WINE	70
JACOB'S CREEK ALKOHOLFRIIT VIN, VITT/ROSÉ/RÖTT	45/6L
URBAN DELIS BUBBELVATTEN	30/55
BUNDABERG GINGER BEER	45
FENTIMANS LEMONADE CITRON	45
VÄRMDÖ MUST	45
LÄSK COCA COLA-ZERO / 7UP, ZINGO	35
KOMBUCHA JUICE	59
SIGTUNA NAPA FAT (0,5%)	55
S:T ERIKS ALKOHOLFRIA ALE (0,5%)	58
WEIRD WEATHER NEIPA MIKKELLER ALKOHOLFRI ÖL (0,3%)	50
DRINK 'N THE SUN MIKKELLER ALKOHOLFRI ÖL (0,3%)	50



SICKLA
UD URBAN DELI

KLASSIKER

CLASSICS

KALIXLÖJROM 185

20 gram löjrom, krossad friterad potatis, sandefjordsås, picklad silverlök, gräslök & dill
Vendace roe with hash brown, sauce "Sandefjord", pickled silverskin onion, chives & dill

URBAN DELI SKAGEN HALV 100G/ HEL 200G 165/ 255

på smörstekt rågbröd, rödlök, citron, dill, toppad med kalklöjrom
shrimps "Skagen" (half 100g/whole 200g), red onion, dill & lemon served on rye bread topped with vendace roe

KOREANSK RÅBIFF HALV / HEL..... 135 / 245

på svenskt nötkött, koreansk senapsås, rödlök, koriander, salladslök, sesam, rostad vittlök, chilimajonnäs, friterat rispapper, pommes frites
tartar of Swedish beef, Korean mustard sauce, red onion, cilantro, scallions, sesame, roasted garlic, chili mayonnaise, fries

RÅBIFF 50/50 HALV / HEL 135 / 245

hälften malet svenskt nötkött och hälften gurka, med karamelliserad lök, lurikake på jordärtskocka, grönkål, rostade solrosfrön, dijonnäs & pommes frites
50/50 Swedish beef and cucumber tartar with caramelized onion, lurikake made of Jerusalem artichoke, green cabbage, roasted sunflower seeds, dijonnäs & fries

FISK & SKALDJURSGRYTA 225

musslor, aioli, parmesan, krutonger
fish & seafood soup with shrimps, mussels, aioli, parmesan, croutons

HAMBURGARE 195

svensk gårdsburgare, lagrad prästost, sallad, tomat, picklad & rostad gul lök, saltgurka, tryffelmajonnäs, pommes
swedish beef burger, mature cheese, tomato, pickled & roasted onion, pickles, truffle mayonnaise, fries

HALLOUMI BURGARE 195

sallad, tomat, chilicoleslaw, pickled & rostad gul lök, pommes
halloumi burger, salad, tomato, chili coleslaw, pickled & roasted onion, fries

SVENSK ENTRECÔTE 250G 325

grillad entrecôte serveras med pommes, grönsallad och bearnaisé
grilled Swedish ribeye steak, served with fries, salad and bearnaise

SALUHALL

FOOD COURT

SKALDJUR SEAFOOD

FINE DE CLAIRE OSTRON N°4 18

SPECIALE OSTRON N.3 36

OSTRON MIX 6 ST DAGENS URVAL 150

FÄRSKA RÅKOR 1 NÄVE 135/ 2 NÄVAR 205

aioli, citron
prawns, aioli, lemon, small/large

RÖKTA RÅKOR 1 NÄVE 95/ 2 NÄVAR 145

aioli, citron
smoked prawns, aioli, lemon, small/large

KOKT KRABBA HALV 135/ HEL 245

koreansk senapsås, citron
fresh crab, korean mustard sauce, lemon

KOKT HUMMER HALV 275 / HEL 395

chili majonnäs, citron
fresh lobster, chili mayonnaise, lemon, half or whole

PLATEAU 595 PER PERSON

1/2 hummer, 1/4 krabba, 1 näve färska räkor, 1 näve rökta räkor, 2 ostron, aioli, chilimajonnäs, koreansk senapsås, citron, hot sauce, rödlök i sherryvinäger, smörstekt bröd
fresh lobster, crab, fresh shrimps, smoked shrimps, oysters, chili mayonnaise, aioli, korean mustard sauce, toasted bread

CHARK&OST CHARCUTERIE&CHEESE

CHARKBRICKA LITEN 145 / STÖRRE 265

dagens urval från charkdisken med vegetariska tillbehör
charcuteries from our deli with vegetarian condiments

VEGETARISK ANTIPASTI 65

dagens urval av oliver, inlagda grönsaker & grönsaksröror
vegetarian antipasti, today's selection of olives, pickled vegetables & vegetable dip

OSTBRICKA LITEN 115 / STÖRRE 210 / STÖRST 390

dagens urval från ostdisken med tillbehör
platter with a selection of cheese from our deli with condiments for one, two or four

BUFFELMOZZARELLA MED TOMAT 115

med havtornssirap, basilika
buffalo mozzarella with sea buckthorn syrup, tomato, basil

DELI DELUXE 450

tre sorters chark, 30 g iberico, ostbricka, hel mozzarella & vegetariska tillbehör, perfekt start för 4 pers
three types of charcuteries, 30 g iberico, cheese platter, mozzarella & vegetarian condiments. Perfect start for a group of 4

LUNCH

LUNCH

MÅNDAG MONDAY

KYCKLINGLÅRFILE "COQ AU VIN" 130

sylltök, tomat, timjan, rödvin, krutonger, kokt potatis

chicken, pickled onion, tomato, thyme, red wine, crutons, cooked potato

TISDAG TUESDAY

LAX "CHRUSHED GREENS" 130

gurka, sesam, soja, jasmiris, tpioca pärlor

salmon, cucumber, sesame, soy, jasmine rice, tapioca beads

ONSDAG WEDNESDAY

HÖGREV "BEREBERE" 130

etiopisk köttgryta, morot, bönor, spenat, tomat, injira

ethiopian beef stew, carrot, beans, spinach, tomato, injira

TORSDAG THURSDAY

FRASIG FISK "SHRIMPY" 130

räkmajonnäs, citron, picklad fänkål, dill, potatis

crispy fish, shrimp mayonnaise, pickled fennel, dill, potatoes

FREDAG FRIDAY

HÖGREVSBURGARE "KOREAN SPICE" 130

pressgurka, kimchi, gochujangbönor, pommes

pickled cucumber, kimchi, gochujang beans, fries

VECKANS VEGAN VEGAN

UGNSBAKAD PUMPA "BEIRUT MARKET" 130

libanesiskt bröd, picklad butternut, persilja, bulgur

ovenbaked pumpkin, libanese bread, pickled butternut, parsley, bulgur

*Ink. bröd & bryggkaffe!

Inc. bread & coffee!

SALLAD SALAD

FRÅN/FROM *SALADS & STUFF*

SHRIMPY ASIAN 155

räkor MSC, kimchimarinerad broccoli, svart råris sallad, gul morotsgari, grönkål, napolitana sallad, Laab nam tok & Sean Connery dressing

prawns MSC, kimchi marinated broccoli, black brown rice salad, yellow carrot gari, kale, salad, Laab nam tok spice & Sean Connery dressing

CAESAR OUR STYLE 155

örtbakad kyckling, hyvlad broccoli, grönkål, napolitan sallad, tärnat äpple, parmesan, picklad rödlök, sojabönor, kryddig frötopping & caesardressing

herb-baked chicken, broccoli, kale, salad, apple, parmesan, pickled red onion, soybeans, spicy seed crunch & caesar dressing

TEMPEH VEGANSK 145

glacerad tempeh, morotsröra, svart råris sallad, currystekt blomkål, crispy lentils, broccoli, grönkål, napolitana sallad & vegan yoghurt

glaced tempeh, hummus of carrot, black brown rice salad, curryfried cauliflower, crispy lentils, broccoli, kale, salad & vegan yoghurt

AFFÄRSLUNCH BUSINESS LUNCH

3 rätter 3 courses

450kr

UD'S TOAST SKAGEN

100 gram skagenröra på smörstekt levainbröd, rödlök, citron, dill

100g shrimps "Skagen", red onion, lemon, dill, served on toasted levain

SVENSK ENTRECÔTE 250g

grillad entrecôte serveras med pommes, grönsallad och bearnaise

grilled Swedish ribeye steak, served with fries, salad and bearnaise

MÖRK CHOKLADTRYFFEL

med havssalt

dark chocolate truffle with sea salt

PLEASE ASK US ABOUT ALLERGENS