

# COCKTAILS

## PALME

Mandarin, honey, cacao liqueur, Beefeater gin,  
Bruni collins gin, Suze, lemon, bitters

145 KR

## GLOBETROTTER

Havana 7y rum, Amaro montenegro,  
Vida mezcal, agave, bitters

145 KR

## GRANNY SMITH

[SOUR, DRY]

Granny smith apple cordial, Beefeater gin, Fentimans Indian  
Tonic

145 KR

## FARMERS FRUIT PUNCH

Basil, apple, lemon, rosé pepper, Italicus, Absolut vodka, clarified  
milk, orange bitters

145 KR



# TILLTUGG

SOMETHING TO START WITH

<b>TUNNBRÖD FRÅN STOCKHOLM STENUGNSBAGERI</b> 	35
Serveras med grillat smör <i>Flatbread from Stockholm bageri served with grilled butter</i>	
<b>MED ANK- OCH FLÄSKRILETTE OCH PICKLAD SILVERLÖK</b>	70
<i>With duck and pork rilette and pickled silver onion</i>	70
<b>CHIPS MED SMETANA OCH KALIX LÖJROM</b>	125
<i>Chips with smetana and bleak roe from Kalix</i>	
<b>CHARKKROKETT</b>	65
Ailoi och picklad silverlök <i>Charcuterie croquette with aioli and pickled silver onion</i>	
<b>FRITERAD BROCCOLI</b> 	85
Med mai nam pla & friterad vitlök <i>Fried broccoli with mai nam pla and deep fried garlic</i>	
<b>CHARKBRICKA / CHARCUTERIE PLATTER</b>	
3 X 30G.	155
5 X 30G.	245
5 X 50G.	365

# FÖRRÄTTER

## STARTERS

- SVAMPTOAST**  ..... 135  
Levain, rökt äggula, kaprismajonnäs, picklad schalottenlök  
*Mushroom toast served with smoked egg yolk, caper mayonnaise and pickled shallots*
- BUFFELMOZZARELLA**  ..... 115  
Tomater, basilika och havtornssirap  
*Tomatoes, basil and sea buckthorn syrup*
- VEGANSK RÖDBETSTARTAR**  ..... 125 /195 MED POMMES  
Mjölksyrade rödbetor, fermenterad ostronskivling, rödlök, dijon, cornichons, kaprismajonnäs, valnötter  
*Vegan beetroot tartar, fermented oyster mushroom, red onion, dijon, cornichons, capers mayonnaise, walnut*
- LOBSTER ROLL** ..... 185 /215 MED POMMES  
Hummer, selleri, paprika, russian dressing, gräslök  
*Lobster roll, lobster, celery, peppers, russian dressing and topped with chives*
- KALIX LÖJROM** ..... 125  
Rattepotatis, sandefjordsås, friterat kycklingskinn, gräslök och picklad schalottenlök  
*Swedish bleak roe, potatoes, sandefjord sauce, fried chicken skin, chives and pickled shallots*
- POTATISTERRIN** ..... 155  
Matjessill, brynt smör, citrongele, syrad grädde, rödlök och gräslök  
*Potato terrine with matjes herring, browned butter, lemon jelly, sour cream, red onion and chives*
- SOTAD RÅBIFF 50/50** ..... 135 /245 MED POMMES  
Svenskt nötkött, tärnad gurka, karamelliserad schalottenlök, dijonnaise, furikake  
*Blackened tartar of Swedish beef with cucumber, caramelized shallots, dijonnaise and furikake*
- OXBRINGA** ..... 165  
Bakad i 24 timmar med honungskaramelliserad kålrabbi, rödbeta, pepparrotskumm, gräslöksolja, rostade hasselnötter  
*Brisket of beef, baked for 24 hours with honey-caramelized cabbage, beetroot, horseradish foam, chive oil and roasted hazelnuts*
- KOREANSK RÅBIFF**  ..... 135 /245 MED POMMES  
Svenskt nötkött med koreansk senapssås, koriander, salladslök, rödlök, rostad sesamfrön & chilimajonnäs  
*Korean tartar of Swedish beef with korean mustard, cilantro, scallion, red onion, roasted sesame & chili mayonnaise*
- HJORTCARPACCIO** ..... 175  
Sotad hjortinnanlår, grillad gurka, picklad steklök, friterad kålrot, jordärtskockskumm, portvinsirap  
*Deer carpaccio, blackened deer carpaccio with grilled cucumber, pickled onions, fried turnip, jerusalem artichoke foam and port wine syrup*
- LÖJROM & SKAGEN**  (PERFEKT START FÖR 2) ..... 315  
25g kalix löjrom, 100g skagen, rödlök, dill, gräslök, smetana, smörstekt bröd  
*25g Swedish bleak roe 100g "skagen", red onion, smetana, toast*

 KÖP HEM  VEGANSK  VEGETARISKT

FRÅGA OSS GÄRNA OM ALLERGIER



## FOOD COURT

### OSTRON OYSTER

#### FINE DE NORMANDIE N.3 ..... 18

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

#### CHIRONFILS NO3 ..... 26

Med citron, rödlök i sherryvinäger & hot sauce  
*With lemon, onion vinaigrette & hot sauce*

#### OSTRONMIX ..... 150

2 st av varje ostron med citron, rödlök i sherryvinäger & hot sauce  
*A mix of oysters with lemon, onion vinaigrette & hot sauce*

#### GILLARDEAU NO4 ..... 36

Med citron, rödlök i sherryvinäger & hot sauce  
*With lemon, onion vinaigrette & hot sauce*

#### 12ST FINE DE NORMANDIE ..... 120

Med citron, rödlök i sherryvinäger & hot sauce  
*12 fine de normandie, with lemon, onion vinaigrette & hot sauce*



TÄNK PÅ ATT OSTRON ÄR  
ETT UNDERBART MEN  
RISKFYLLT LIVSMEDEL SOM  
KAN ORSAKA VIRUSINFEK-  
TION OCH GE  
ALLERGISK REAKTION.

### SKALDJUR SEAFOOD

#### UD'S PLATEAU ..... 655

Ostron, 1 näve räkor, 1 näve rökta räkor, 1/2 krabba, 1/2 hummer, aioli, koreansk senapssås, chilimajonnäs  
*Oysters, shrimps, smoked shrimps, 1/2 crab, 1/2 lobster, aioli, korean mustard & chili mayonnaise*

#### LYXPLATEAU ..... 1395

Ostron, 2 nävar räkor, 2 nävar rökta räkor, 1 hel krabba, 1 hel hummer, aioli, koreansk senapssås, chilimajonnäs  
*Oysters, shrimps, smoked shrimps, 1 whole crab, 1 whole lobster, aioli, korean mustard & chili mayonnaise*

#### RÄKOR ..... 1 NÄVE 135 / 2 NÄVAR 205

Aioli (begränsat utbud sön-tis)  
*Shrimps with Aioli (limited selection sun-tue)*

#### RÖKTA RÄKOR ..... 1 NÄVE 95 / 2 NÄVAR 145

Aioli  
*Smoked shrimps with aioli*

#### KOKT KRABBA ..... HALV 135/ HEL 245

Koreansk senapssås  
*Crab with korean mustard*

#### KOKT HUMMER ..... HALV 275 / HEL 375

Chilimajonnäs  
*Cooked lobster with chili mayonnaise*

### CHARK CHARCUTERIE

#### DELI DELUXE ..... 495

Charkbricka, ostbricka & en hel mozzarella med tillbehör, Perfekt start för 4 pers\*  
*Charcuterie platter, cheese platter & mozzarella with 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*

# VARMRÄTTER

## MAIN COURSES

- BAKAD KÅLRABBI**  ..... 245  
Blomkålspure, mandel, picklad steklök och smörad svampbuljong  
*Baked cabbage with cauliflower puree, almond, pickled onions and buttered mushroom broth*
- GRILLAD KEJSARHATT**  ..... 245  
Med variation på jordärtskocka, gremolata, mandel, picklad schalottenlök, rönnbris, grönkål  
*Grilled "kejsarhatt" mushroom with variety of jerusalem artichoke, gremolata, almond, pickled shallots, rönnbris and kale*
- LÅGTEMPAD OCH SMÖRSTEKT MARULK** ..... 345  
Grillad beurre blanc, krossad friterad potatis, forellrom, picklad fänkål och citron  
*Monkfish with grilled beurre blanc, crushed fried potatoes, trout roe, lemon and fennel*
- FISK- OCH SKALDJURSGRYTA**  ..... 215  
Morotsjulienne, fänkål, potatis, räkor, blåmusslor, chiliolja, krutonger & aioli  
*Seafood stew with carrot, fennel, potatoes, shrimp, mussels, chili oil, croutons & aioli*
- BAKAD OXKIND** ..... 255  
Lökräm, tryffelstuvad kål, löksky  
*baked beef cheek with onion cream, truffle stewed cabbage and onion gravy*



**MIXED GRILL**  
Kvällens utbud av kött och korv, med UD bea, tryffelmajjo, rödvinskysky, sotad gemsallad och pommes.  
*Today's selection of meat and sausages, served with Urban Dell's bearnaise sauce, truffle mayonnaise, red wine gravy, grilled baby gem salad and french fries.*  
**595/2 PERS**

## FRÅN GRILLEN FROM THE GRILL

- |   |   |
|---|---|
| <b>ENTRECÔTE</b> ..... 395<br>Svensk ca 250g<br><i>250 g of Swedish entrecôte</i>               | <b>FLANKSTEK</b> ..... 285<br>Svensk ca 200g<br><i>200 g of Swedish flank</i>   |
| <b>HÄNGMÖRAD BIFF</b> ..... 365<br>Svensk ca 250g<br><i>Striploin, approx. 250g from Sweden</i> | <b>FLÄSKKARRÉ</b> ..... 235<br>Ca 200g<br><i>Pork, approx. 200g from Sweden</i> |

## TILLBEHÖR SIDE ORDERS

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

**TOMATSALLAD** TOMATO SALAD

**FRITERAD BROCCOLI** FRIED BROCCOLI

**POMMES & BEA/TRYFFELMAJJO**

*French fries & your choice of bearnaise or truffle dip*

**SÅSER SAUCES** 25,-

*Aioli / Chili mayonnaise / bearnaise / Truffle*

# AFTER DINNER

AVEC

## FIKA

Dubbel espresso, 2cl martell vs, praliner

145

## NEGRONI

[STIFF & BITTER]

Beefeater gin, Campari, Carpano Classico

145 KR

## ESPRESSO MARTINI

Absolut vodka, kahlúa, espresso

145

## IRISH COFFEE

Jameson irish whiskey, coffee, cream, muscvado sugar

145



# SÖTT

SWEETS

## BAKAD ÄPPLE

Punchkaramell och svart vaniljglass

*Baked apple with punch caramel and black vanilla ice cream*

125

## CHOKLADPUDDING

Vispgrädde och hjortronmylta

*Chocolate pudding with whipped cream and cloudberry*

75

## PRALIN

*Chocolate truffle*

35

## CHOKLAD I UGN

Rårörda blåbär, nougatglass

*baked chocolate with blueberry and nougat ice cream*

105

## CRÈME BRULÉ

65

## GLASS/SORBETKULA

*Icecream/sorbet*

55