

COCKTAILS

URBAN GREEN

Coldpressed ginger/celery/apple/kale cordial, Åhus akvavit

145 KR

DARK N' STORMY

Havana 7y rum, lime, ginger beer, angostura bitter

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

TUNNBRÖD FRÅN STOCKHOLM STENUGNSBAGERI 	35
Serveras med grillat smör <i>Flatbread from Stockholm bageri served with grilled butter</i>	
MED ANK- OCH FLÄSKRILETTE OCH PICKLAD SILVERLÖK	70
<i>With duck and pork rilette and pickled silver onion</i>	70
CHIPS MED SMETANA OCH KALIX LÖJROM	125
<i>Chips with smetana and bleak roe from Kalix</i>	
CHARKKROKETT	65
Ailoi och picklad silverlök <i>Charcuterie croquette with aioli and pickled silver onion</i>	
FRITERAD BROCCOLI 	85
Med mai nam pla & friterad vitlök <i>Fried broccoli with mai nam pla and deep fried garlic</i>	
CHARKBRICKA / CHARCUTERIE PLATTER	
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, picklad steklök och smörad svampbuljong
Baked cabbage with cauliflower puree, pickled onions and buttered mushroom broth
- GRILLAD KEJSARHATT**  245
Med variation på jordärtskocka, gremolata, picklad schalottenlök, rönnbris, grönkål
Grilled "kejsarhatt" mushroom with variety of jerusalem artichoke, gremolata, pickled shallots, rönnbris and kale
- LÅGTEMPAD OCH SMÖRSTEK 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, tryffelmajo, rödvinsky, 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

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

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