



— S N A C K S | F Ö R R Ä T T E R —

Grillat surdegsbröd med mörsmör 55 kr

Nocellara oliver 45 kr

Rotfrukts chips med aioli 55 kr

Banderillas, spanska pickels på spett 3st 60 kr

Saltgurka med rökt smetana & blomsterhonung 55 kr  
med 3 cl premiumvodka 140 kr

Ostron, Fine de claire  
Serveras med schalottenlöksvinägrett, tabasco & citron  
3 st/ 6 st/ 12 st  
135kr/270kr/480kr

---

Kalixlörrom 30 g med blinier, rödlök, smetana och citron 395 kr

Ocietra Kaviar 10 g med blinier, rödlök, smetana och citron 345 kr

Örtgrillade Scampi på spett, skottsallad & emulsion på ingefära 175 kr

Burratina med ramslökspesto, bakad tomat, parmesan, rostade pinjenötter & krutong 185 kr

Råbiff på nötkött ifrån Bjursund med äggula, syrad beta, kapris,  
pepparrot, ramslöksmajonnäs & pommes pinnes 235 kr

Jamon iberico 40 g med riven tomat & grillat surdegsbröd 235

Utvalda charkuterier med lagrad ost, oliver, aioli, marinerade grönsaker & surdegsbröd 295 kr

Eldad Japansk Wagyu, Kagoshima A5, toast, tryffelsalt & ponzu 50g 345 kr

## CHEFS CHOICE

Pocherad Torskrygg med störröm, räkor, pepparrot, hackat ägg,  
hollandaise på brynt smör & färskpotatis 425 kr

Cheeseburgare på högrev från Bjursunds, cheddarost, ölbräserverad lök, aioli & pommes frites  
Enkel 100g 195 kr Dubbel 200g 265 kr Trippel 300g 345 kr  
(går att få vegetarisk & vegansk)

Stadsvaktens Fiskgryta med kummelfilé, räkor & blåmusslor  
Vitt vin, chili, grädde, potatis, rotfrukter & örkrutonger 235 kr

Råbiff på nötkött ifrån Bjursund med äggula, syrad beta, kapris,  
pepparrot, ramslöksmajonnäs & Stadsvaktens pommes 375 kr



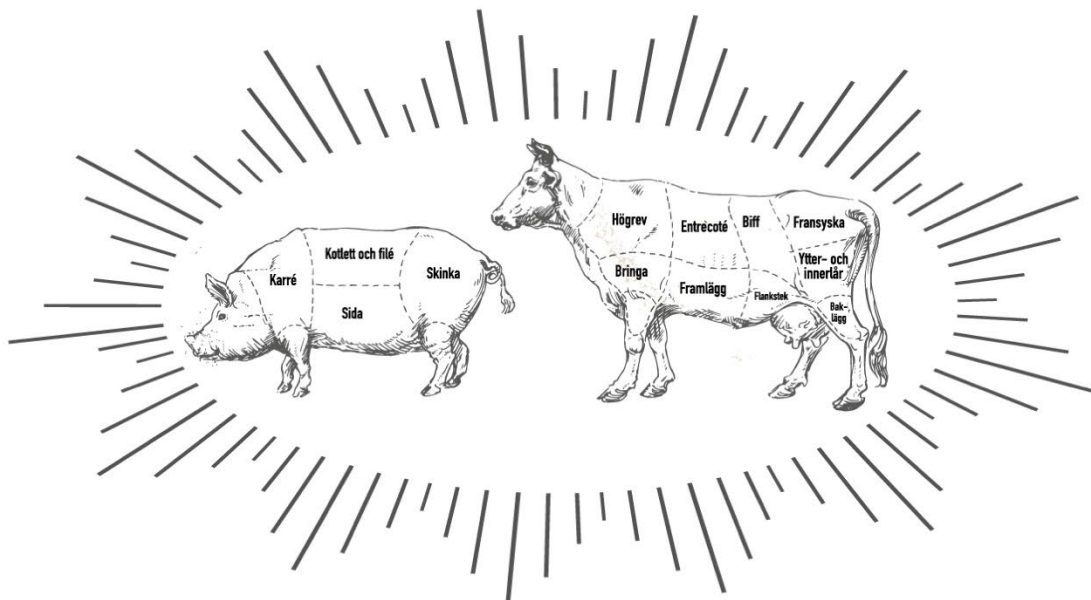
## FRÅN RÔTISSERIET

Rôtisserigrillad ½ gårdskyckling, bbq-glace, aioli & pommes frites 245 kr

Rôtisserigrillad Karré med bbq-glace, bakad tomat, aioli & friterad potatis 245 kr

## VEGETARISK

Grillad spetskål, sauterade primörer, krispig kål & rosade kikärter 225 kr



# STADSVAKTENS KÖTTLISTA

## Premiumkött Sverige

(Allt vårt svenska hängmörade kött är noga utvalt från lokala gårdar och självklart ekologiskt.  
Unika markering står för att köttstocken är speciellt utvald till Stadsvakten)

<b>"Utvalda Unika" Entrecôte</b> 250g, Hängmörad 8v Smakintensitet 9/10 Mörhet 7/10 Marmorering 8/10 <i>"Speciellt utvald för Stadsvakten 4+ marmorering. Smakrik &amp; marmorerad med insprängt fett"</i>	Bjursunds Säteri, Loftahammar	595 kr
<b>Flap steak</b> 200g Hängmörad 4v Smakintensitet 8/10 Mörhet 4/10 Marmorering 5/10 <i>"Framdels detalj, mycket smak med grövre fibrer &amp; större tuggmotstånd"</i>	Stensgård, Loftahammar	365 kr
<b>Oxfile</b> 180g Hängmörad 5v, Smakintensitet 5/10 Mörhet 9/10 Marmorering 4/10 <i>"Mör &amp; fin, den mest exklusiva biten av filén. Pepparrullad för bästa upplevelse"</i>	Stora Visätter, Linköping	545 kr
<b>Porterhouse</b> ca 1000g Hängmörad 6v, Smakintensitet 7/10 Mörhet 6/10 Marmorering 7/10 <i>"Biff &amp; filé med ryggbenet mellan, glöm ej gnaga på benet, där sitter mest smak" rekommenderas att dela.</i>	Hestad Lantbruk, Vikbolandet	1150 kr/kg
<b>Internationellt Premiumkött</b> (Ibland finns det bra kött även utanför Sverige)		
<b>Black Angus Entrecôte</b> 275g, Grass feed, 3+ Smakintensitet 7/10 Mörhet 6/10 Marmorering 6/10 <i>"Smakrik med insprängt fett"</i>	Uruguay	445 kr
<b>Black Angus Ryggbiff</b> 225g, Grass feed, 3+ Smakintensitet 7/10 Mörhet 5/10 Marmorering 5/10 <i>"Smakrik detalj med fettkappan kvar vid tillagningen"</i>	Uruguay	395 kr
<b>"Prime" Entrecôte</b> 250g, Hängmörad 200 dagar+ Smakintensitet 8/10 Mörhet 8/10 Marmorering 8/10 <i>"Endast ett fåtal portioner finns, 5+ marmorering, Grain feed premium. Smakrik &amp; marmorerad med insprängt fett"</i>	Argentina	695 kr
<b>Wagyu Flanksteak</b> 140g Smakintensitet 8/10 Mörhet 8/10 Marmorering 9/10 <i>"Det som utmärker köttet är dess marmorering, mörhet och söta smak"</i>	Snake River Farms, USA	695 kr
<b>Tomahawk</b> ca 1000g Smakintensitet 7/10 Mörhet 5/10 Marmorering 6/10 <i>"Entrecôte på ben, smörig och intensiv smak" rekommenderas att dela.</i>	Polen	1100 kr/kg
<b>Mix grill att dela</b> (Flapsteak, Ryggbiff, Fläskkarré) <i>(Gäller för minst 2 personer)</i>		555 kr/per person

Ingår till köttet:

Tomatsallad, vår béarnaise, rödvinssky & Stadsvaktens pommes frites

## **Extra tillbehör**

### **Kalla**

Ruccola & spenat med lagrad parmesan, pinjenötter & sherryvinäger 70 kr

Vårsallad med sparris, färskpotatis, rädisa & senapsdressing 65 kr

Selleri- & äppelslaw 45 kr

### **Varma**

Potatisgratäng med gruyere 55 kr

Confiterad färskpotatis, parmesan & kycklingfond 50 kr

Sauterade vårprimörer & aleppopeppar 65 kr

### **Smör**

Anklever & Cognac 45 kr

Svamp & Tryffel 45 kr

Talg & citron 35 kr

Örter & Ramslök 40 kr

### **Såser**

Grönpepparsås med cognac 55 kr

Chimichurri 35 kr

Choronsås 40 kr

Salsa Picante 35 kr



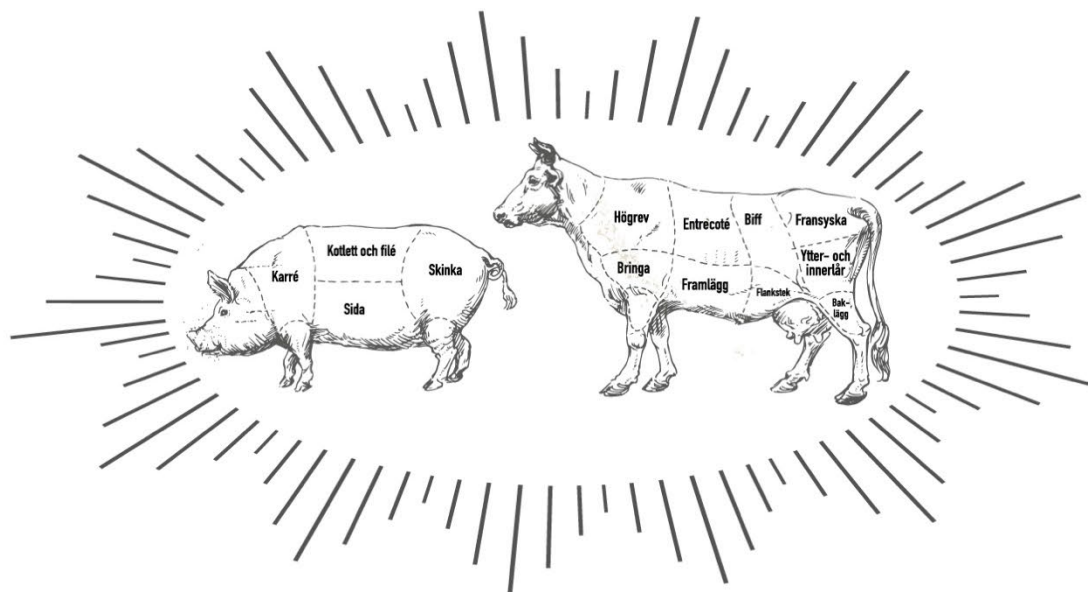
**STADSVAKTENS KLASSISKA  
AFTERNOON DEAL**

alla dagar innan 18,00

Cheeseburgare på högrek från Bjursunds, cheddarost, ölbräserverad lök, aioli & pommes frites  
Enkel 100g 175 kr Dubbel 200g 245 kr

Rôtisserigrillad Karré med bbg-glacé  
Bakad tomat, rödvinsky, aioli & friterad potatis 175 kr

Stadsvaktens Fiskgryta med kummelfilé, räkor & blåmuslor  
Vitt vin, chili, grädde, potatis, rotfrukter & örkrutonger 175 kr





## — D E S S E R T & O S T —

Kvällens sorbet 75 kr

Crème Brûlée 110 kr

Mörk chokladtryffel 50kr

Vanilj- & brynt smörglass, bubblande choklad, krispigt socker & lagrad PX Sherry 135 kr

*Går att få utan PX Sherry 85 kr*

Fläderparfait med isad hallonconsommé & mandelflarn 125 kr

Mörkchokladganache med saltkaramell, jordgubbssorbet & rostad choklad 115 kr

Ost med marmelad och fröknäcke 85 kr

### **AFTER DINNER COCKTAILS 155 kr**

Espresso Martini – Vodka, Coffee liqueur, Espresso

French Coffee - Cognac, Coffee, Cream

Irish Coffee - Whisky, Coffee, Cream

Spanish Coffee – Licor 43, Coffee, Cream

Kaffe Karlsson – Baileys, Cointreau, Coffee, Cream

White Russian – Vodka, Coffee liqueur, Milk, Cream



## — K A F F E —

Kaffe	38kr
Espresso	38kr/48kr
Cappuccino	48kr
Latte	53kr
Te (Svart/Grönt/Rött)	38kr

## Beer & Cider

### Draught Beer (40cl)

Stadsvaktens Ljusa Lager 5,2%	79kr
Bryggmästarens Bästa Pilsner 5,0%	94kr
Bron Lager 5,0%	94kr
Zlatopramen 4,9%	94kr
Peroni 5,2%	94kr
Hoegaarden Wit 4,9%	94kr
Murphy's Irish Stout 4,0%	94kr
Bron APA 5,6%	94kr
Åbros Lilla Källaröl 6,2%	94kr
Fullers ESB 5,5%	94kr
Bron Hazy IPA 5,9%	94kr
Bron IPA 6,4%	94kr

### Lager

Åbro Original 5,2% 33cl	79kr
Bryggmästarens Mellanöl 4,2% 33cl	69kr
Asahi SuperDry 5,2% 33cl	89kr
Bryggmästarens Premium 5,7% 50cl	89kr
Arton 56 5,2% 33cl	79kr
Arton 56 5,2% 33cl/burk (Gluten free)	79kr
König Ludwig Weisse Hell 5,5% 50cl	98kr

### Cider

#### Rekorderlig

Pear 4,5% 33cl	79kr
Passionfruit 4,5% 33cl	79kr

Boulard Apple Brut 4,5%33cl	89kr
-----------------------------	------

## Non-Alcoholic Beverages

### Lager Beer on draught

Bryggmästarens Alkohol fria 0,5% 40cl	65kr
<u>Pale Ale</u>	
To Øl Implosion 0,3% 33cl/can	65kr
Bron IPA alkoholfri 0,3% 33cl	65kr

### Cider

Rekorderlig Strawberry-Lime 0,0% 33cl	65kr
---------------------------------------	------

### Red- White- Sparkling Non-Alcoholic Wine

Glass	69kr
Bottle	325kr

### Virgin Cocktail

Yuzu / Ginger (Souer and fresh)	79kr
Peach / Mint / Bood Orange (Sweet and foamy)	

### Soft drinks

Coca Cola 33cl	42kr
Coca Cola Zero 33cl	42kr
Fanta Orange 33cl	42kr
Sprite 33cl	42kr

### San Pellegrino

Limonata 33cl	42kr
Aranciata 33cl	42kr
Aranciata Rossa 33cl	42kr
Limone & Menta 33cl	42kr
Aranciata Rossa Zero 33cl	42kr

Red Bull	49kr
Red Bull Sugarfree	49kr

San Pellegrino Mineralwater 50cl	44kr
----------------------------------	------

Juice 30cl	38kr
Orange / Apple / Passionfruit / Pineapple / Cranberry	

### Billbäcks

Äppelmust 25cl	69kr
Äppel cider25cl	69kr