



— S N A C K S | F Ö R R Ä T T E R —

Vitlöksbröd med aioli 85 kr

Nocellara oliver 45 kr

Rotfrukts chips med aioli 55 kr

Banderillas, spanska pickels på spett 3st 50 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

Rökta räkor med aioli, grillat surdegsbröd och citron 2hg 195 kr

Burratina med bakad tomat, örtrutonger & basilikagremolata 185 kr

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

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

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

CHEFS CHOICE

Halstrad regnbågsfilé, sandefjordsås, forellrom, pepparrot,
sommarprimörer & färskpotatis 395 kr

Cheeseburgare på högrek från Bjursunds, cheddarost, ölbrädderad 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, dijonnaise & Stadsvaktens pommes 375 kr

Stadsvaktens Caesarsallad, kycklinglårsofilé, bacon, parmesan, tomat, rödlök och krutonger 225 kr

Räksallad med bakat ägg, dillpicklad gurka, crudite på betor, örtaioli & krutong 295 kr

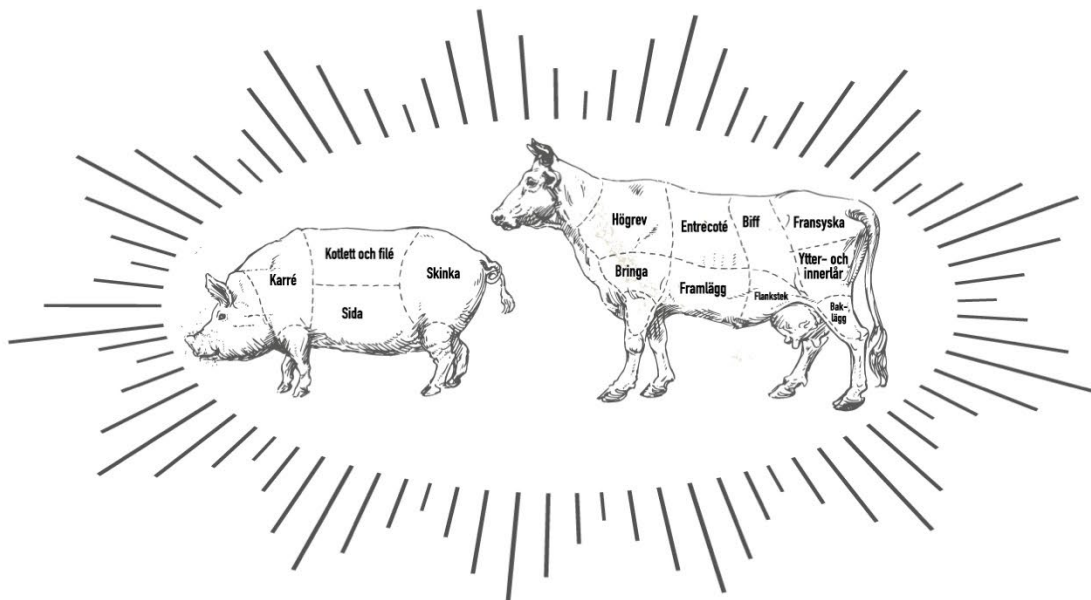
FRÅN RÔTISSERIET

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

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

VEGETARISK

Grillad spetskål med sauterade primörer, örtaioli, grillad citron & torkad lök 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)

"Utvalda Unika" Entrecôte 250g, Hängmörad 8v	Olerum, Östra Ryd	595 kr
Smakintensitet 9/10 Mörhet 7/10 Marmorering 8/10 "Speciellt utvald för Stadsvakten 4+ marmorering. Smakrik & marmorerad med insprängt fett"		
Flap steak 200g Hängmörad 4v	Stensgård, Loftahammar	365 kr
Smakintensitet 8/10 Mörhet 4/10 Marmorering 5/10 "Framdels detalj, mycket smak med grövre fibrer & större tuggmotstånd"		
Oxfile 180g Hängmörad 5v,	Stora Visätter, Linköping	545 kr
Smakintensitet 5/10 Mörhet 9/10 Marmorering 4/10 "Mör & fin, den mest exklusiva biten av filén. Pepparrullad för bästa upplevelse"		
Porterhouse ca 1000g Hängmörad 6v,	Hestad Lantbruk, Vikbolandet	1150 kr/kg
Smakintensitet 7/10 Mörhet 6/10 Marmorering 7/10 "Biff & filé med ryggbenet mellan, glöm ej gnaga på benet, där sitter mest smak" rekommenderas att dela.		
Örtmarinerad Secreto 225g	Uggarp, Halland	295 kr
Smakintensitet 8/10 Mörhet 4/10 Marmorering 5/10 " Secreto är en exklusiv styckdetalj från gris som ofta kallas "grisens hemlighet"		

Internationellt Premiumkött

(Ibland finns det bra kött även utanför Sverige)

Black Angus Entrecôte 250g, Grass feed, 3+	Uruguay	445 kr
Smakintensitet 7/10 Mörhet 6/10 Marmorering 6/10 "Smakrik med insprängt fett"		
Black Angus Ryggbiff 200g, Grass feed, 3+	Uruguay	395 kr
Smakintensitet 7/10 Mörhet 5/10 Marmorering 5/10 "Smakrik detalj med fettkappan kvar vid tillagningen"		
"Prime" Entrecôte 225g, Hängmörad 200 dagar+	Argentina	695 kr
Smakintensitet 8/10 Mörhet 8/10 Marmorering 8/10 "Endast ett fåtal portioner finns, 5+ marmorering, Grain feed premium. Smakrik & marmorerad med insprängt fett"		
Wagyu Flanksteak 140g	Snake River Farms, USA	695 kr
Smakintensitet 8/10 Mörhet 8/10 Marmorering 9/10 "Det som utmärker köttet är dess marmorering, mörhet och söta smak"		
Tomahawk ca 1000g	Polen	1100 kr/kg
Smakintensitet 7/10 Mörhet 5/10 Marmorering 6/10 " Entrecôte på ben, smörig och intensiv smak" rekommenderas att dela.		
Mix grill att dela (Flapsteak, Ryggbiff, Fläskkarré, Secreto). (Gäller för minst 2 personer)		555 kr/per person

Ingår till köttet:

Tomatsallad, vår béarnaise, rödvinssky & Stadsvaktens pommes frites

Extra tillbehör

Kalla

Blandsallad med sommarens grönsaker & fransk vinegrette 70 kr

Ruccola -& spenat med lagrad parmesan, pinjenötter & sherryvinäger 65 kr

Varma

Rostad färskpotatis med chorizo smör och parmesan 45 kr

Sauterade sommarprimörer & aleppopeppar 65 kr

Smör

Vitlök -& ört smör 45 kr

Chorizo -& rökt paprika smör 45 kr

Såser

Grönpepparsås med cognac 55 kr

Chimichurri 35 kr

Rödvinssky 35 kr



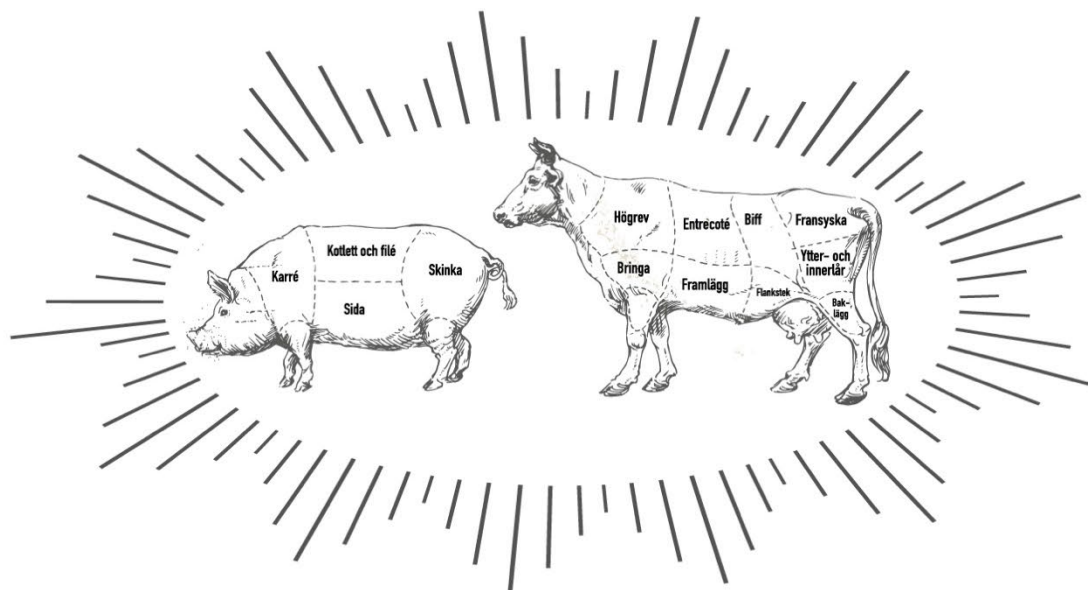
STADSVAKTENS KLASSISKA AFTERNOON DEAL

alla dagar innan 18,00

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

Rôtisserigrillad Karré med bbg-glace
Bakad tomat, rödvinssky, 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

Vanilj- & brynt smörglass, bubblande choklad, krispigt socker & lagrad PX Sherry 135 kr
Går att få utan PX Sherry 85 kr

Rabarberparfait med jordgubbscoulis, marinerade jordgubbar & mandelflarn 125 kr

Mjölkchokladganache med saltkaramell, hallonsorbet, lemoncurd & chokladcrumble 125 kr

Mörk chokladtryffel 50kr

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
Dark Bryggmästarens 5,2%	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 Alkoholfria 0,5% 40cl	65kr
--------------------------------------	------

Pale Ale

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

79kr

Yuzu / Ginger (Souer and fresh)

Peach / Mint / Boob 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	45kr
---------------	------

Aranciata 33cl	45kr
----------------	------

Aranciata Rossa 33cl	45kr
----------------------	------

Limone & Menta 33cl	45kr
---------------------	------

Aranciata Rossa Zero 33cl	45kr
---------------------------	------

Red Bull	49kr
----------	------

Red Bull Sugarfree	49kr
--------------------	------

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

Juice 30cl	38kr
------------	------

Orange / Apple / Passionfruit / Pineapple /
Cranberry