



— S N A C K S | F Ö R R Ä T T E R —

Nocellara oliver 45

Rotfruktschips & aioli 55

Banderillas, spanska pickels på spett 3st 40

1 liten sked Störkaviar, Oscietra Reserve Polanco med 3 cl premiumvodka 250

Saltgurka, rökt smetana & blomsterhonung 55
- med 3 cl premiumvodka 140

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

Trattkantarellsoppa, färskost, cognac, hyvlad blomkål & tryffel 225

Störkaviar 10 g, Oscietra Reserve Polanco, blinier, rödlök, smetana & citron 345

Kalixlörrom 30 g, blinier, rödlök, smetana & citron 395

Rödbetsgravad Lax, Västerbottencreme, granskott, rökt forellrom & torkad höstsvamp 195

Råbiff på nötkött ifrån Bjursunds, äggula, sotad fänkål, kapis,
dijonnaise & gammel knas 235

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

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

CHEFS CHOICE

Halstrad Sejrygg, skaldjurs burre blanc, forellrom,
krondillspicklad gurka & potatispuré 395

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

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

Råbiff på nötkött ifrån Bjursunds, äggula, sotad fänkål, kapris,
dijonnaise, gammel knas & pommes frites 375



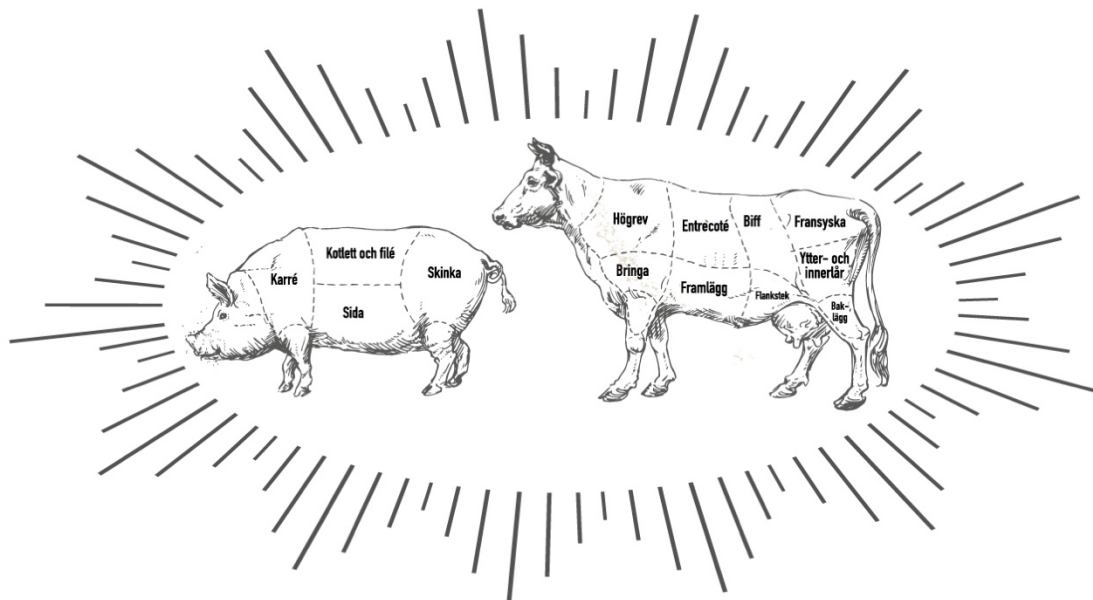
FRÅN RÔTISSERIE

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

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

VEGETARISK

Grillad King Oyster, ponzu, jordärtskockspuré, rödvinsreduktion, picklad fänkål & endive 255



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 för Stadsvakten

"Utvalda Unika" Entrecôte 250g, Hängmörad 8v Snällebo gård, Valdemarsvik 595
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 Bjursunds säter, Loftahammar 375
Smakintensitet 8/10 Mörhet 4/10 Marmorering 5/10
"Framdels detalj, mycket smak med grövre fibrer & större tuggmotstånd"

Clubsteak 300g Hängmörad 6v Gultevik, Grytgöl 695
Smakintensitet 7/10 Mörhet 6/10 Marmorering 7/10
"Klassisk biff på ben med kappa smakrikt med insprängt fett "

Oxfile 180g Hängmörad 5v Gultevik, Grytgöl 595
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 Gultevik, Grytgöl 1500 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"

Diamond Steak Teres Major 200g Hängmörad 4v Gultevik, Grytgöl 395
Smakintensitet 7/10 Mörhet 8/10 Marmorering 3/10
" Mör & magert, smakrik detalj från bogen "

Flat Iron 200g Hängmörad 4v Gultevik, Grytgöl 395
Smakintensitet 7/10 Mörhet 7/10 Marmorering 5/10
" Mör & magert, smakrik detalj från bogen "

Internationellt Premiumkött

det finns bra kött även utanför Sverige

Ingår till köttet:

Tomatsallad, vår béarnaise, rödvinssky & Stadsvaktens pommes frites

"Prime" Entrecôte 250g, Hängmörad 200 dagar+ Uruguay 795
Smakintensitet 7/10 Mörhet 7/10 Marmorering 8/10
" Grain feed premium. Smörig smak"

Wagyu Flanksteak 150g Snake River Farms, USA 695
Smakintensitet 8/10 Mörhet 8/10 Marmorering 9/10
"Det som utmärker köttet är dess marmorering, mörhet och söta smak"

Wagyu Ryggbiff 200g Hängmörad 300 dagar+ Uruguay 795
Smakintensitet 8/10 Mörhet 6/10 Marmorering 8/10
" Grain feed premium. Smakrik detalj med fettkappan"

Tomahawk ca 1000g Polen 1200 kr/kg
Smakintensitet 7/10 Mörhet 5/10 Marmorering 6/10
" Entrecôte på ben, smörig och intensiv smak" rekommenderas att dela.

Wagyu Cote de bouef 800g Hängmörad 300 dagar+ Australien 2795
Smakintensitet 8/10 Mörhet 7/10 Marmorering 8/10
" Fullblods wagyu. Entrecote på ben smakrik och smörig"

STYCKMÄSTARENS VAL

Premiumkött Sverige

för minimum 4 personer

"Utvalda Unika" Entrecôte, Clubsteak, Flat Iron, Flap steak

Tomatsallad, stadsvaktens pommes frites, bearnaisesås & rödvinsky + kökets val

495 p.p

Ädla styckningsdetaljer

för minimum 4 personer

Wagyu Flanksteak, Oxfilé, "Prime" Entrecôte & kvällens val

Tomatsallad, stadsvaktens pommes frites, bearnaisesås, rödvinsky + kökets val

795 p.p

Tillbehör

Kalla

Tomatsallad med sherryvinäger 70

Grönkålsallad, tranbär, valnötter & äpple 65

Hyvlad skogschampinjon, ruccola, parmesan, tryffel & olivolja 100

Varma

Potatispuré, brynt smör, höstsvamp & riven gammel knas 65

Smashad potatis, chorizo & parmesan 65

Sauterad brysselkål, sidfläsk & granatäpple 60

Smör

Vitlök - & örtsmör 45

Chorizo & rökt paprikasmör 40

Svamp- & cognacsmör 40

Såser

Grönpepparsås med cognac 50

Chimichurri 35

Sauce Bearnaise 40

Rödvinsky 35



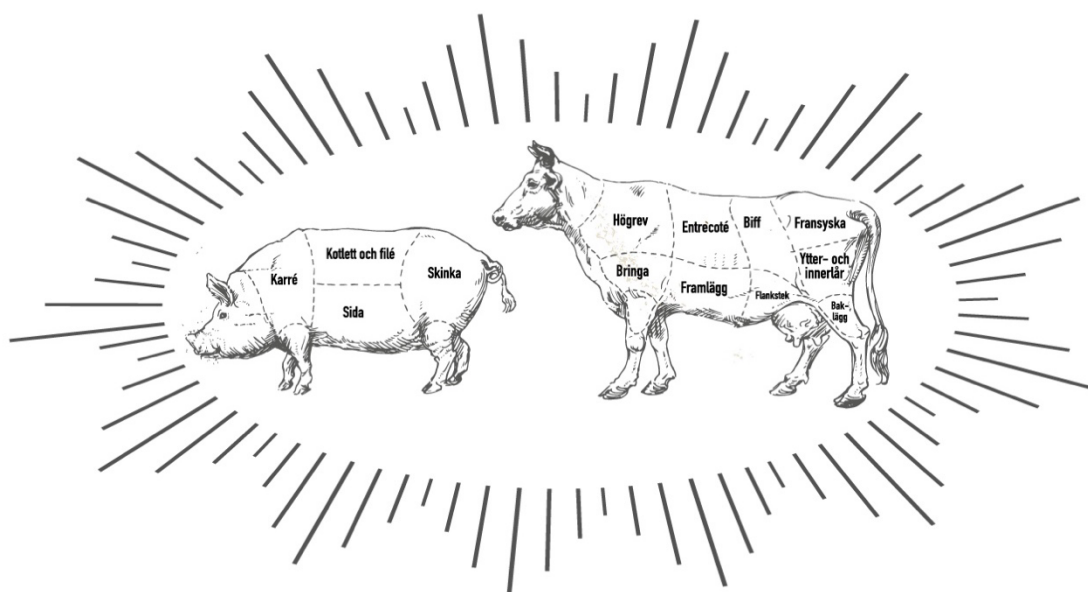
STADSVAKTENS KLASSISKA AFTERNOON DEAL

alla dagar innan 18,00

Cheeseburgare på högrev från Bjursunds,
cheddarost, ölbrässerad lök, aioli & pommes frites
Enkel 100g 175 Dubbel 200g 245

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

Stadsvaktens Fiskgryta med kummelfilé, räkor & blåmusslor
Vitt vin, chili, grädde, potatis, rotfrukter & örtrutonger 175





— D E S S E R T & O S T —

Kvällens sorbet 75

Crème Brûlée 120

Vanilj- & brynt smörglass, bubblande choklad, krispigt socker & lagrad PX Sherry 155
Går att få utan PX Sherry 90

Äppeltarte, sabayonne med calvados & kanderade mandlar 130

Vitchoklad ganache, björnbär, lemoncurd & rostad choklad 130

Kvällens bit ost, fröknäcke & marmelad 80

Mörk chokladtryffel 50

AFTER DINNER COCKTAILS 155

Espresso Martini – Vodka, Coffee liqueur, Espresso

French Coffee - Cognac, Coffee, Cream

Spanish Coffee – Licor 43, Coffee, Cream

White Russian – Vodka, Coffee liqueur, Milk, Cream



— K A F F E —

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

Beer & Cider

Draught Beer (40cl)

Stadsvaktens Ljusa Lager 5,2%	79
Bryggmästarens Bästa Pilsner 5,0%	94
Bron Lager 5,0%	94
Zlatopramen 4,9%	94
Peroni 5,2%	94
Hoegaarden Wit 4,9%	94
Murphy's Irish Stout 4,0%	94
Ashi 5,0%	94
Dark Bryggmästarens 5,2%	94
Asahi 5,0%	94
Bron Hazy IPA 5,9%	94
Bron IPA 6,4%	94

Lager

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

Cider

Rekorderlig

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

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

Non-Alcoholic Beverages

Lager Beer on draught

Bryggmästarens Alkoholfria 0,5% 40cl	69
--------------------------------------	----

Pale Ale

To Øl Implosion 0,3% 33cl/can	69
Bron IPA alkoholfri 0,3% 33cl	69

Cider

Rekorderlig Strawberry-Lime 0,0% 33cl	69
---------------------------------------	----

Red- White- Sparkling Non-Alcoholic Wine

Glass	89
Bottle	395

Virgin Cocktail

Yuzu / Ginger (Souer and fresh)	98
Peach / Mint / Boob Orange (Sweet and foamy)	

Soft drinks

Coca Cola 33cl	45
Coca Cola Zero 33cl	45
Fanta Orange 33cl	45
Sprite 33cl	45

San Pellegrino

Limonata 33cl	49
Aranciata 33cl	49
Aranciata Rossa 33cl	49
Limone & Menta 33cl	49
Aranciata Rossa Zero 33cl	49

Red Bull	55
Red Bull Sugarfree	55

San Pellegrino Mineralwater 50cl	65
----------------------------------	----

Juice 30cl	45
Orange / Apple / Passionfruit / Pineapple / Cranberry	