

FÖRRÄTTER / STARTERS

Kantarellsoppa med syltade kantareller och knaperstekt bacon 150 kr
Chanterelle soup with pickled chanterelles and crispy bacon

Skagenröra med smörstekt toast, löjrom, blandsallad och syltad tomat 160/240 kr
Shrimp Skagen with butter fried toast, bleak roe, mixed salad and pickled tomato

Råraka med löjrom, rödlök och smetana 170 kr
Hash brown with bleak roe, red onion and smetana

Kantarelltoast med sveciaost, parmaskinka och ekfatslagrad balsamvinäger 170/240 kr
Chanterelle toast with svecia cheese, parma ham and oak barrel aged balsamic vinegar

Blandad råbiff på svenskt nötytterlår med pickles 160/240 kr*
Steak tartare of Swedish boneless beef outside with pickles*

* Hel portion serveras med pommes frites
* Whole portion is served with fries

MUSSLOR / MUSSELS

Classique
Vitt vin, vitlök och grädde
White wine, garlic and cream

Anisette
Pernod, grädde, fänkål och vitlök
Pernod, cream, fennel, garlic

Chimay
Chimay, bacon, selleri och timjan
Chimay, bacon, celery and thyme

1/2 kg (förrätt/starter) 150 kr
1/1 kg (varmrätt/main course) 250 kr*

*Pommes frites och majonnäs ingår vid beställning av 1 kg
*Fries and mayonnaise included in order of 1 kg

Allergener? Fråga personal

Allergies? Ask your waiter/waitress

VARMRÄTTER / MAINS

Svampcannelloni med tomatsmörsås, rucolasallad, friterade svartrötter, bakad tomat och riven pecorino 250 kr
Mushroom cannelloni with tomato butter sauce, arugula salad, salsify chips, baked tomato and grated pecorino

Halstrad rödingfilé med potatisstomp, rökta skaldjur, lökslungad spenat, ängssyra- och fänkålsvelouté 290 kr
Pan fried char fillet with potato stomp, smoked seafood, onion tossed spinach, fennel and sorrel velouté

Torskfilé med pocherad ägg, ostronsmörsås, sjökorall, spenat och räkor 290 kr
Cod fillet with poached egg, oyster butter sauce, sea coral, spinach and shrimps

Helstekt hjortinnanlår med potatisterrin, bakad purjolök, Madeirasås och smörstekta kantareller 290 kr
Roasted venison topside with potato terrine, baked leek, Madeira sauce and butter fried chanterelles

Pressklubbens ostburgare på högrev, oxbringa och hängmörad entrecotekappa med briochebröd, husets BBQ-aioli, bacon, gruyère, karamelliserad lök och pommes frites 240 kr
Pressklubben's cheeseburger made of chuck, beef brisket and ribeye cap with brioche bread, BBQ-aioli, bacon, gruyère, caramelized onions and fries

Meat of the week – Veckans styckningsdetalj serveras med passande tillbehör
Meat of the week served with suitable sides



DESSERTER / DESSERTS

Crème brûlée 115 kr
Crème brûlée

Tarte tatin med kanel, stjärnanis, vanilj och calvadosglass 115 kr
Tarte tatin with cinnamon, star anise, vanilla and calvados ice cream

Choklad- och jordnötsmousse med mandelkex, karamelliserade popcorn och popcornglass 115 kr
Chocolate and peanut mousse with almond biscuits, caramelized popcorn and popcorn ice cream

En kula sorbet/glass 45 kr
A scoop of sorbet/ice cream

Belgisk chokladtryffel smaksatt med Trappist Rochefort 40 kr
Belgian chocolate truffle flavored with Trappist Rochefort

TEATERMENY / THEATRE MENU

Kantarellsoppa med syltade kantareller och knaperstekt bacon
Chanterelle soup with pickled chanterelles and crispy bacon

Rökt ankbröst med persika, rucolasallad, gorgonzola och ekfatslagrad balsamvinäger
Smoked duck breast with peach, arugula salad, gorgonzola and oak barrel aged balsamic vinegar

Halstrad rödingfilé med potatisstomp, rökta skaldjur, lökslungad spenat, ängssyra- och fänkålsvelouté
Pan fried char fillet with potato stomp, smoked seafood, onion tossed spinach, fennel and sorrel velouté

Helstekt hjortinnanlår med potatisterrin, bakad purjolök, Madeirasås och smörstekta kantareller
Roasted venison topside with potato terrine, baked leek, Madeira sauce and butter fried chanterelles

Crème brûlée
Crème brûlée

Choklad- och jordnötsmousse med mandelkex, karamelliserade popcorn och popcornglass
Chocolate and peanut mousse with almond biscuits, caramelized popcorn and popcorn ice cream

Två rätter / Two courses 395 kr
Tre rätter / Three courses 495 kr