

FÖRRÄTTER

PADRONS 85
Med sesamfrön

MAJS 115
Friterade majs-spjäll med parmesan och chilimajonnäs

SOTAD BIFF TATAKI 180
Med ryggbiff, örtmajonnäs och brioche

RUSTIK RÅBIFF 295 HALV 165
Med amarillomajonnäs, koriander, bubu arare, chilirostade sesamfrön och picklad shimeji

GRILLAD HALV HUMMER 335
Med rostad brioche, krispsallad, rouille och citron

CHARKBRICKA 195 per person
Ett urval av våra finaste charkuterier

SKAGENRÖRA 245
Handskalade räkor, rostad brioche, löjrom

WAGYU SLIDER 245
Med shiso, chilimajonnäs, rostad lök och picklad gurka

OSTRON FINE DE CLAIR 120:-
3 st med pärlor på mignonette, citron eller Gratinerade med grädde, rökt paprika, chili

SVAMPTOAST 175
Rostad brioche, picklade kantareller, parmesan och persilja

LÖJROM 255
Serveras på brioche med citronkräm och rödlök

KLASSIKER

LAMM ASADO 385
Ört-och vitlöksgrillat lamm med grillade primörer, serveras med rouille, rödvinssky och potatisgratäng

TONFISK TEPPANYAKI 410
Grillas av er på våra bordsgrillar och serveras med våra asiatiska såser, svarvsallad och krispigt ris

KÖTTMÄSTARN'S BIFF RYDBERG 395
Med oxfilé, krispig potatis, senap och dragonsmör

SMASHED BURGER 245
Med chilimajonnäs, picklad gurka, friterad lök, cheddarost och pommes

CAESARSALLAD 245
Grillad majsckvelling, semitorkade tomater, krispigt sidfläsk, parmesan, caesardressing

GRILLAD ROTSELLERI 265
Med rostad vitlöksmajonnäs, butternutpure, picklad rödlök och hasselnötter

KÖTT

ENTRECÔTE 425 300 GRAM | BLACK ANGUS GRAIN FEED
MÖRHET 8/10 | KÖTTSMAK 9/10

Entrecôten är en styckningsdetalj som sitter på ryggen mellan högrev och biff, ovanför de sex bakre revbenen.

RYGGBIFF MED KAPPA 385 250 G | GRAIN FEED
VINNARE AV WORLD STEAK CHALLENGE 2022 | MÖRHET 9/10 | KÖTTSMAK 10/10

En klassisk och lite magrare styckningsdetalj som är perfekt att grilla.

OXFILÉ 435 200 G | SVERIGE | MÖRHET 9/10 | KÖTTSMAK 9/10

Oxfilén är den enda styckdetalj som sitter på insidan av skelettet, och det är därför den är så mör. Mittbiten på filén är den finaste och kallas cœr de filet vilket betyder filéns hjärta. Mittbiten tillagas ofta som tournedos, chateaubriand eller hel.

KÖTT PÅ BEN 1390 CA 1000 GRAM | SVERIGE | MÖRHET 8/10 | KÖTTSMAK 10/10

Hängmörad i 21 dagar och beroende på vad som är bäst för tillfället har vi T-bone eller Clubstek - båda är fantastiska stekar och är därför våra absoluta favoriter. Serveras för 2 personer.

WAGYU 1590 180 GRAM | JAPAN | MÖRHET 10/10 | KÖTTSMAK 9/10

Wagyu köttet är känt över hela världen för sin vackra marmorering, utmärkta och söta köttsmak och raffinerande mörhet. Kvaliteten är A5 (högsta möjliga). Köket rekommenderar att grilla detta kött medium.

KÖTTFEST XTRA 585 /P

Tre olika grillade styckdetaljer serveras med grillade grönsaker, bearnaise, rödvinssås och pommes. Fråga din servitör om kvällens detaljer. Serveras till två personer eller fler.

SIDES

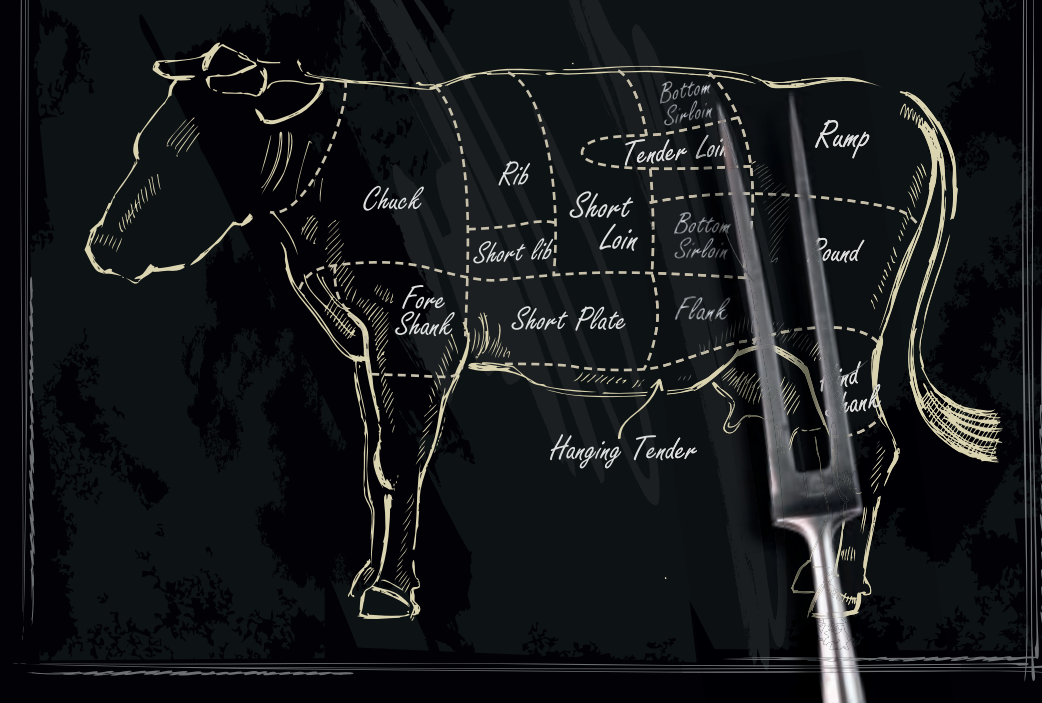
Grönsallad 65
Tomatsallad 65

Jalapeño majonnäs 40
Chilimajonnäs 40

Parmesanmajonnäs 40
Gotlandspotatis 50

Sötpotatispommes 55
Potatisgratäng 55

Parmesan fries 75



DESSERTER

LITEN CHOKLADTRYFFEL 45

GLASS & SORBET 95
Fråga din servis om dagens urval

KNÄCKIG PAJ 135
Med blandade höstbär och vaniljglass

SMASHED KANELBULLE 125
Med karamelliserade nötter och vaniljglass

CRÈME BRÛLÉE 95
Med färska bär

FONDANT 145
Med variation på hallon och salta kaksmulor serveras med hallonsorbet



AFTER DINNER COCKTAILS 165

KÖTTIS COFFEE
Vår egen favorit - måste provas

MEXICAN SNOW
Tequila, svart hallon, grädde, choklad

SIGNATURE COCKTAILS 165

#1 KÖTTIS MARGARITA
Mezcal, agave, lime, äggvita

#2 NEMO
Vodka, cointreau, jordgubb, citron, soda

#3 STOCKHOLM SOUR
Whiskey, lime, socker, rödvinssfloat

#4 LA ROSSA G
Fläder, aperol, söt vermouth

#5 SMOKY PHROAIG
Blended scotch, citron, ingefära, honung, Laphroaig float

#6 GIN & YANG
Gin, lychee, ingefära, fläder, sockerlag, citron



KÖTTMÄSTARN ÄR EN KONTANTFRI RESTAURANG

Våra träkolsgrillade styckdetaljer byts ut med jämna mellanrum. Alla köttbitar serveras dock alltid med med bearnaise, rödvinssky, grillade grönsaker samt örtekryddade pommes frites. Kolla in våra griffeltavlor så har du full kontroll.



För oss är kvalitét och djurets välbefinnande högt prioriterad. Vi har tillsammans med våra leverantörer handplockat våra produkter och därför är en tät kontakt med leverantörerna A och O. Vi vill lyfta fram lokalt kött så allt hängmörat som serveras på Köttmästarn kommer från gårdar runtom i Sverige.



TEMP

RARE Köttet är mjukt och ordentligt rött i mitten. Ibland kan det även "blöda" lite.
MEDIUM Köttet är fastare och rosa i mitten och lite mer grillat i kanterna.
WELL DONE (välstekt) Gråbrunt kött rakt igenom, köttet är mycket fast. Medium rare och Medium well ligger som du ser mellan de olika temperaturerna.



DRINKS AND STUFF

Fråga gärna efter våra alkoholfria alternativ

WHISKY SOUR 165

Köttmästarns favorit – Whisky sour är en av de mest klassiska av sour-drinkarna. Med en underton av whisky, härlig smak av citrus och ett fluffigt äggviteskum gör denna drink ingen besviken!

VIN GLAS/FLASKA

BUBBEL

MOUSSERANDE 140 / 690
CHAMPAGNE (FRA) 189 / 955

VITT

RIESLING (GER) 160 / 795
SAUVIGNON BLANC (FRA) 160 / 790
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE (FRA) 220 / 1099
CHARDONNAY (USA) 185 / 940

RÖTT

ZINFANDEL (USA) 165 / 720
CABERNET SAUVIGNON (USA) 180 / 980
SHIRAZ (AUS) 225 / 1125
TEMPRANILLO (SPA) 180 / 923
RIPASSO (ITA) 175 / 850
CÔTES DU RHÔNE (FRA) 159 / 795
MALBEC (ARG) 178 / 890
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE (FRA) 198 / 990
CABERNET SAUVIGNON (SA) 225 / 1125

ROSÉ

PROVENCE ROSÉ (FRA) 189 / 945



ÖL

FATÖL

BROOKLYN LAGER Brooklyn Brewery (USA) 85
JACK'S IPA Carnegiebryggeriet (SWE) 95
CARLSBERG EXPORT Carlsberg (DEN) 85

FLASKÖL

KRONENBOURG 1664 BLANC Kronenbourg (FRA) 84
GUINNESS BLONDE IPA Guinness (IRL) 98
HOPPY DAZE IPA Carnegiebryggeriet (SWE) 97
CARLSBERG HOF Carlsberg (DEN) 75
SAPPORO Sapporo Beer (JAP) 90
ERIKSBERG KARAKTÄR Carlsberg (SWE) 90
GLUTENFRI ÖL 85

CIDER

LA CIDRAIE Normandie (FRA) 85
SOMMERSBY PÄRON Carlsberg (DEN) 95

ALKOHOLFRITT

ÖL 65
LÄSK 45
PELLEGRINO liten 45 / stor 95

