

## SNACKS

Roasted salted almonds	35:-
Olives	35:-
Smoked cheddar	55:-
Elk sausage	55:-

## STARTERS

<b>BREAD &amp; BUTTER</b> Husets bröd med vispat smör	35:-
<b>GARLIC BREAD</b> Vittlöksbröd & aioli	69:-
<b>GRILLED LACE BOWL</b> Grillad spetskål, creme double, rökt ost, parmesan, citroncest, dragon, rostad bovete	99:-
<b>CHÈVRE CHAUD</b> Gratinerad chèvre, apelsin & honungsglaze, jalapeno, rödbeta, ärtskörd, senapsfrö, rågröd	99:-
<b>SPICY SCAMPI PIRI PIRI</b> Friterad scampi med het piri piri säs, persilja, citroncest, pimentos & grillat bröd	139:-
<b>STEAK TARTAR</b> Råbiff på husets vis Ursprung: Sverige	149:-



## SWEDISH COLD CUTS

169:-

Skinka lufttorkad 18 månader,  
älgkorv, rökt hjortinnanlår,  
fänkålssalami, oliver,  
rotfruktschips, pepparrotvisp,  
grillat bröd  
Ursprung: Sverige



## FISH

<b>FISH &amp; CHIPS</b> Klassisk med steak fries & tartarsäs	219:-
<b>POACHED SALMON</b> Ångbakad laxfilé sparris, tomatconcasse, kokt smörslungad dillpotatis, dragoncreme	249:-

## DESSERT

<b>VAHLRONA CHOCOLATE TRUFFLE</b>	30/ST		
<b>ICE CREAM/SORBET</b> Från KÖLDS glass (varierande smaker)	49:-	<b>COCONUT TOSCA CAKE</b> Kokostoscakaka, björnbärskompott & äpple/kanelglass	99:-
<b>BANANA FOSTER</b> Banan, kolasäs, Saltrostad mandel & vaniljglass	89:-	<b>CHOCOLATE CAKE</b> Saltkola, marshmallows, kanderade hasselnötter & kola/pecanglass	109:-

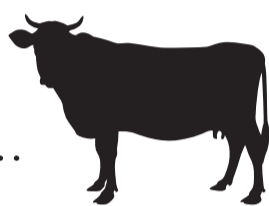
## BEEF CHILI

(250G) 229:-

Amerikanskt högrev, smetana, rökt cheddar,  
selleri, jalapeno, koriander, grillat bröd

## CHEFS CHOICE

<b>FILET OF LAMB (200G)</b> Lammytterfilé marinerat i vitlök, persilja, citronzest Serveras med vitlökssmör & potatisgratäng Ursprung: New Zealand	309:-
<b>ENTRECÔTE (250G)</b> Barbera rub, grillad tomat, bearnaisesäs & sötpotatis pommes frites Ursprung: Uruguay	329:-
<b>BEEF TENDERLOIN (200G)</b> Oxfile med grönpepparsäs, sauterade bönor & pommes frites Ursprung: Uruguay	349:-



## 1 SWEDISH MEAT

Meat selected from swedish farms served with a garnish salad.  
Choose sides and sauce seperately.

<b>CHICKENFILLÉT (CA.200G)</b> Kycklingbröst från Bjäre Med kryddig chimichurri Ursprung: Sverige	229:-
<b>FLANKSTEAK (200G)</b> Rökt hösalt Ursprung: Sverige	239:-
<b>ENTRECÔTE (250G)</b> Steakhouse barbera-rub Ursprung: Sverige	309:-
<b>SIRLOIN STEAK (250G)</b> Ryggbiff med kappa Steakhouse flingsalt Ursprung: Sverige	309:-
<b>BEEF TENDERLOIN (200G)</b> Oxfile Steakhouse Pepparmix-rub Ursprung: Sverige	399:-



## TOMAHAWK STEAK

<b>TOMAHAWK STEAK (ca 900g)</b> Rekomenderas till två personer rökt hösalt, BBQ rub, två valfria sides och en säs ingår Ursprung: Irland	899:-
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

## BURGERS

<b>STEAKHOUSE CHEESEBURGER</b> Black angus högrev 2x100gr, brioche, cheddar, fris é sallad, lök, tomat, dressing & pommes frites	229:-
<b>CHEF'S BURGER</b> Högrev, rökt sidfläsk, rökt cheddar, karamelliserad lök, svamp, tryffelcreme & pommes frites	239:-
<b>VEGGIE QUORNBURGER</b> Quornfärs, panerad cheddar, picklad spetskål, rödbeta, jalapenos, tartarsäs & pommes frites	229:-

## VEGAN

**PULLED JACKFRUIT TORTILLA**  
249:-

Majstortillas med rödkål, tomat,  
avokado, lök, lime, patacones,  
koriandermajo

## 2 SIDES

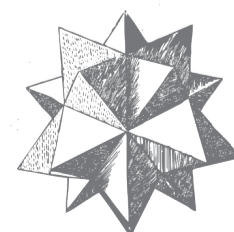
French fries	39:-
Sweet potato fries	49:-
Mac & Cheese	49:-
Potato Gratin	49:-
Tomato Salad	49:-
Pimentos de padron	49:-
Butter fried Corn	49:-
Pan fried vegetables	49:-
Fried Onionrings	39:-

## 3 SAUCE & BUTTER

Bearnaise	29:-
Trufflemayo	29:-
Barbecue	29:-
Aioli	29:-
Onioncremè	29:-
Green pepparsauce	29:-
Garlic butter	19:-
Truffle butter	19:-
Café de paris butter	19:-

## KIDS - UNDER 12ÅR

<b>CHEESEBURGER</b> Ostburgare med pommes frites	99:-
<b>FLANKSTEAK</b> Flanksteak med pommes frites & bearnaisesäs, Ursprung: Sverige	129:-



STEAKHOUSE LILLA TORG IS A CASH FREE RESTAURANT.

## THE HOUSE WINE

THE PAVILLION RED  
Shiraz cabernet sauvignon

THE PAVILLION WHITE  
Chenin Blanc, Viognier

THE PAVILLION ROSÉ  
Merlot, Cabernet Sauvignon, Shiraz

## SPIRITS & AVEC

YOU FIND THE MENU ON THE TABLE.  
SE MENY PÅ BORDET.

## DRAFT BEER

	25cl/40cl
GRÄNGESBERG PILSNER	49:-/73:-
Svensk pilsner	
KRUSOVICE	55:-/83:-
Tjeckisk ljus lager	
SHIP FULL OF IPA	57:-/85:-
Svensk ipa	

## BOTTLED BEER/CIDER

MARIESTADS EXPORT	88:-
50cl Svensk lager	
MARIESTADS DUNKEL	89:-
50cl Svensk mörk lager	
NEWCASTLE BROWN ALE	73:-
33cl Brittisk ale	
WISBY LAGER	71:-
33cl svensk lager	
WISBY STOUT	73:-
33cl Svensk stout	
SÖDRA MALTFABRIKEN	78:-
33cl Svensk eko pale ale	
TAIL OF A WHALE	78:-
33cl svensk veteöl	
SOL	73:-
33cl Mexikansk lager	
DUVEL	89:-
33cl Belgisk ljus Ale	
BLUE MOON	79:-
33cl Belgisk veteöl	
CARLSBERG HOF	72:-
33cl Dansk lager	
FIRESTONE EASY JACK	85:-
35.5cl Amerikansk ipa	
BRISKA CIDER PÄRON/FLÄDER	71:-
33cl Svensk cider	
STRONGBOW APPLE	75:-
33cl Brittisk dry cider	

## SOFT DRINKS

COCA COLA, FANTA, SPRITE, COLA ZERO	39:-
THOREAU	39:-
Still/Sparkling 50cl	
RED BULL	69:-
BRISKA CIDER FLÄDER	49:-
33cl	
A SHIP FULL OF IPA	49:-
33cl	
MELLERUDS PILSNER EKO	49:-
33cl	
ALKOHOLFRI DRINK	79:-
Bartenders choice...	

## COFFEE

COFFEE / TEA	35:-
ESPRESSO	36:-/42:-
CAPPUCCINO	45:-
CAFFE LATTE	45:-

## CHAMPAGNE

	glas/flaska/magnum
MERCIER BRUT	119:-/695:-
MOËT CHANDON BRUT	895:-/1795:-
PALMER & CO BLANC DE BLANC	895:-
PALMER & CO BRUT ROSÉ	849:-
VEUVE CLICQUOT BRUT	945:-
DOM PERIGNON VINTAGE 2009	2195:-

## RED WINE

	glas/ laska
<b>ARGENTINA</b>	
ALARIS	82:-/365:-
Merlot, malbec	
<b>CHILE</b>	
CONO SUR EKO	99:-/439:-
San antonio valley, Cabernet sauvignon, Carmenère	
<b>FRANCE</b>	
CÔTES DU RHÔNE GENTILHOMME	109:-/479:-
Crenache, Syrah, Mourvèdre	
AJF CHATEAUNEUF-DU-PAPE EKO	899:-
Grenache, Syrah, mourvedre	
<b>ITALY</b>	
VILLA GIRARDI RIPASSO BURO ALTO	149:-/649:-
Corvina veronese, rondinella, molinara	
SOGATIA CHIANTI	499:-
Sangiovese, cannaiole	
TOMMASI AMARONE	999:-
Corvina veronese, Rondinella, Corvinone, oseleta	
<b>SPAIN</b>	
HACIENDA EL TERNERO GRIANZA	499:-
tempranillo	
<b>SOUTH AFRICA</b>	
THE RIB SCHACK RED	99:-/429:-
Douglas green, Pinotage shiraz	
<b>USA</b>	
STONEWOOD PINOT NOIR	499:-
Pinot noir	
STONEWOOD ZINFANDEL	449:-
Zinfandel	

## WHITE WINE

	glas/flaska
<b>ARGENTINA</b>	
ALARIS	82:-/365:-
Chardonnay	
CONO SUR EKO	99:-/439:-
Sauvignon blanc San antonio valley	
<b>FRANCE</b>	
CHABLIS L'EGLANTIERE	139:-/599:-
Chardonnay	
POUILLY-FUMÉ DES FINES CAILLOTES	579:-
Sauvignon blanc	
<b>GERMANY</b>	
SOLITÄR RIESLING	119:-/529:-
Trocken Riesling	

## ROSÉ WINE

	glas/flaska
<b>RÉSERVE GRAND VENEUR ROSÉ EKO</b>	109:-/479:-
Grenache, Syrah, Mourvèdre	

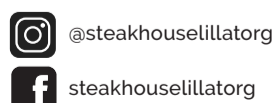
## SPARKLING WINE

	glas/flaska
MARTINI PROSECCO	95:-/449:-
BACH BRUT CAVA	95:-/449:-
RODESTIU BRUT CAVA ROSÉ	95:-/449:-

## NON-ALCOHOLIC WINE

	glas/flaska
SPRING VILLAGE RED	69:-/319:-
Cabernet sauvignon	
SPRING VILLAGE WHITE	69:-/319:-
Chardonnay	
RICHARD JUHLIN BLANC DE BLANCS	329:-
Non-Alcoholic Sparkling Wine	

Steakhouse  
Lilla Torg



PLEASE NOTE THAT  
STEAKHOUSE LILLA TORG IS A CASH FREE RESTAURANT