

NIV
BAR & STEKHUS

Småplock | Appetizers

Ostron Fine de Claire no.3 | Mignonette, citron, tabasco 40:-

Oysters.

Vitlöksbröd på levain | Färskost och olivolja 85:-

Garlic bread, cream cheese, olive oil.

Kvällens ost | Med marmelad och knäckebröd..... 95:-

Cheese of the night, marmalade, crisp bread.

Bläckfisk från Skagerack | Vitlöksmajonnäs..... 105:-

Octopus from Skagerack, garlic mayonnaise.

Taggiascaoliver | Urkärnade oliver från Ligurien..... 75:-

Olives.

Ölkorv | Från Bjärehalvön 85:-

Beer sausage.

Chips & dipp | Stenbitsrom, syrad grädde, dillolja 95:-

Chips and dip, Lumpfish roe, sour cream.

Charktallrik..... 295:-

Variation av godsaker från lokala och långväga leverantörer.

Perfekt för två att dela på.

Charcuteri plate | for two persons

Förrätter | Starters

Skagen på rågbröd Liten 150:- | Stor 250:-

Handskalade räkor, majonnäs, dill, stenbitsrom.

Skagen | Shrimps, mayonnaise, dill, lumpfish roe, rye bread.

Snaps 25:-/cl

Linie Aquavit | Aalborg Jubileum | Hallands Fläder | Skåne Akvavit

Bäska Droppar | Herrgårds Akvavit | OP Anderson | Sthlm Akvavit.

Varm getost 135:-

Valnötssallad, surdegsbröd, syltade fikon.

Goats Cheese | Walnuts, salad, sourdough bread, fig marmalade.

Eldade pilgrimsmusslor 195:-

Rotsellericrème, smörsås, forellrom, kål.

Scallops | Celeriac pureé, butter sauce, trout roe, kale.

Rå svensk oxfilé Liten 175:- | Stor 325:-

Schalottenlök, cornichoner, kapris, grov dijonsenap, 64° äggula, surdegskrutonger. Lägg till pommes frites + 35:-

Steak tartare | Swedish tenderloin, shallots, cornichones, capers, dijon mustard, baked egg yolk 64°, croutons. Add French fries + 35:-

Löjrom från Kalix | 30g 295:-

Smörstekt bröd, syrad grädde, rödlök, citron, dill.

Vendace roe | Bread, sour cream, red onion, lemon, dill.

Från kolgrillen | *Charcoal grilled*

Svensk **Ryggbiff 250g** | *Hängmörad minst 21 dagar* 295:-

Marmorering 4/10 | Smakintensitet 6/10 | Mörhet 6/10

Sirloin

Svensk **Entrecôte 300g** | *Utvald för sin fina marmorering* 365:-

Marmorering 7/10 | Smakintensitet 7/10 | Mörhet 7/10

Rib-eye

Svensk **Oxfileé 160g** | *Utvald för sin fina storlek & kvalitet* 335:-

Marmorering 3/10 | Smakintensitet 5/10 | Mörhet 8/10

Tenderloin

Tillbehör | *Accompaniment*

Pommes frites 35:- | **Sötpotatis pommes** 50:- | **Potatisgratäng** 55:-

Smörkokta grönsaker 55:- | **Friterade jordärtskockor** 65:-

Kålsallad 35:- | **Mixsallad med Parmigiano Reggiano** 50:-

Dragonmajonnäs 35:- | **Vitlöksmajonnäs** 35:- | **Vitlökssmör** 35:-

Rödvinssås 45:- | **Peppargräddsås** 45:-

French fries 35:- | *Sweet potato fries* 50:- | *Potato gratin* 55:-

Buttered vegetables 55:- | *Fried Jerusalem artichoke* 65:-

Cole slaw 35:- | *Mixed salad with Parmigiano Reggiano* 50:-

Tarragon Mayonnaise 35:- | *Garlic mayonnaise* 35:-

Garlic butter 35:- | *Red wine sauce* 45:- | *Pepper sauce* 45:-

Från köttkylen | *From the dry aging room*

Clubstek för två 1150:-

Marmorering 6/10 | Smakintensitet 8/10 | Mörhet 7/10

Noggrant utvald biff på ben från djur som strövat fritt på svenska gårdar.

Köttet hängmöras i vår mörningskyl i minst 40 dagar, vilket ger en kraftigare smak & ett mörare kött.

Dragonmajonnäs, rödvinssås, vitlökssmör, grillad citron
mixsallad med Parmigiano Reggiano, samt ert val av potatis.

OBS tillagningstid ca 45 min.

Clubsteak | Dry aged for at least 40 days.

Served with tarragon mayonnaise, garlic butter, red wine sauce, mixed salad with Parmigiano Reggiano, grilled lemon and your choice of potatoes.

Approx 45 min cooking time.

Burgare | Burgers

Nivåburgare..... 235:-

Kött från svenska gårdar, cheddarost från Väddö gårdsmejeri, varmrökt bacon från Skåne, dressing, sallat, tomat, rödlök, saltgurka, kålsallad, pommes frites.

Nivå burger | cheddar cheese, bacon, green salad, tomatoes, red onion, pickled cucumber, coleslaw, french fries.

Grillostburgare | Vegetarisk..... 235:-

Vitlöksmajonnäs, picklad rödlök, sallat, tomat, kålsallad, pommes frites.

Grilled cheese burger, vegetarian | Garlic mayonnaise, pickled onion, green salad, tomatoes, coleslaw, french fries.

Har du allergier? Säg till oss så skall vi hjälpa er med ert val av rätter.

Allergies? Let us know and we will help you with your choice of food.

Varmrätter | Maincourse

Pepparstek svensk oxfilétournedos 435:-

Peppargräddsås, potatisgratäng, krispiga grönsaker.

Pepper Steak | Potato gratin, crisp vegetables.

Smörbakad fjällröding 335:-

Sandefjordsås, picklade rotfrukter, potatispuré, forellrom, kål, dillolja.

Char filet | Cream sauce, root vegetables, kale, potato pureé, trout roe, dill oil.

Smörkokt torskrygg 375:-

Brynt smör, brytbönor, sojabönor, riven pepparrot, potatispuré.

Cod loin | Browned butter, stringbeans, soybeans, horseradish, potato pureé.

Confiterade jordärtskockor 235:-

Syrad grädde, gnocchi, brytbönor, brynt smör, mandel,

Parmigiano Reggiano.

Jerusalem artichoke | sour cream, stringbeans, browned butter, almonds, Parmigiano Reggiano.

Rotselleri x 2 235:-

Grillost, picklade morötter, krispig kål, valnötter, brynt sojasmör, citron.

Celeriac | Grilled cheese, carrots, crisp kale, walnuts, browned butter with soy, lemon.

Efterrätter | Desserts

Chokladganache | På choklad från Malmö chokladfabrik 115:-

Dulce de leche, rostad mandel, vaniljglass, brynt smör, flingsalt.

*Chocolate ganache | Dulce de leche, roasted almonds,
vanilla ice cream, browned butter and sea salt.*

Mandelmussla 50:-

Vispad grädde, syltade hjortron.

Almond cake | Whipped cream, cloudberryes.

Crème brûlée 95:-

Med torkade hallon.

Crème brûlée with dried raspberries.

Varma hjortron 105:-

Vispad vaniljglass & krossade drömmar.

Warm cloudberryes | Vanilla ice cream, crushed cookies.

Glass & sorbet 65:-

Vispad vaniljglass & hallonsorbet.

Vanilla ice cream and raspberry sorbet.

Choklad tryffel 25:-

På choklad från Malmö Chokladfabrik.

Chocolate truffle.

Barnmenyn | Children's menu

För barn under 13 år.

For children below the age of 13 year.

Miniburgare 85:-

Med alla tillbehör vid sidan av.

Mini burger | Served with all the sides apart.

Minigrillost-"burgare" Vegetarisk 85:-

Med alla tillbehör vid sidan av.

Mini vegetarian grill cheese burger | Served with all the sides apart.

Pannkakor 65:-

Med vispgrädde & sylt.

Pancakes | Whipped cream and jam.

Torsk 135:-

Potatispuré, smörkokta sojaböner, brynt smör, grönsallat, citron.

Cod | Potato pureé, soybeans, salad, lemon.